



TARLETAS DE CREMOSO DE YOGUR DE OVEJA CON VAINILLA Y BOMBÓN DE CÍTRICOS

Sylvain Vernay @sylvain_vernay

INGREDIENTES (6 RACIONES)

Para la galleta crujiente

75 g mantequilla en punto pomada
60 g azúcar moreno
60 g almendra en polvo
60 g harina
20 g de barquillos
Una pizca de sal
La ralladura de media lima

Para el bombón de cítricos

130 g de zumo de cítrico (mandarina, lima, naranja)
La ralladura de estos cítricos
20 g de azúcar
7 g de maicena
30 g de mantequilla

Para el cremoso de Yogur de Oveja con Vainilla

150 g de Yogur de Oveja con Vainilla de Goshua
125 g de nata líquida para montar
40 g azúcar
1 huevo (55 g)
6 g gelatina en hojas (y agua para remojar)
1 vaina de vainilla



PREPARACIÓN

Para el cremoso de cítricos

- 1 | Calienta los zumos en un cazo.
- 2 | Junta las ralladuras con el azúcar y añade la maicena.
- 3 | Vierte esta mezcla en el zumo y lleva a ebullición un minuto sin dejar de remover. Deja templar hasta los 40 oC, añade la mantequilla y mezcla.
- 4 | Bate para unificar y dar cremosidad.
- 5 | Llena unos moldes pequeños y congela al menos 2 horas.

Para el cremoso de yogur de oveja con vainilla

- 1 | Pon en remojo las hojas de gelatina en agua fría.
- 2 | Mientras tanto, introduce el Yogur de Oveja con Vainilla de Goshua con la vainilla y calienta a fuego medio sin que llegue a hervir.
- 3 | Añade las hojas de gelatina escurridas y mezcla bien para disolver la gelatina. Aparta.
- 4 | En un cuenco, bate la yema con el azúcar hasta que blanquee y doble de volumen. Aparta.
- 5 | Bate la clara a punto de nieve con una pizca de sal.
- 6 | Monta la nata bien fría. Añade la yema con el azúcar a la mezcla de yogur.
- 7 | Agrega suavemente la clara montada y, después, la nata montada.
- 8 | Llena los fondos de los moldes con cremoso. Añade las semiesferas de bombón de cítricos.
- 9 | Cubre con cremoso, alisa y congela.



Productos Goshua

Yogur de Oveja con Vainilla



EL CLUB
DEL POSTRE



TARDALETAS DE CRE- MOSO DE YOGUR DE OVEJA CON VAINILLA Y BOMBÓN DE CÍTRICOS

Sylvain Vernay @sylvain_vernay



Para la galleta crujiente

- 1 | Junta todos los ingredientes excepto el barquillo y añade el barquillo machacado.
- 2 | Estira sobre dos hojas de papel de horno (3 mm de grosor) e introduce unos minutos en el congelador hasta que la masa se endurezca.
- 3 | Cuando esté dura, corta la masa con un cortapastas y hornea 10 minutos a 170 °C.

Para el montaje de las tartaletas

- 1 | Encima de cada galleta, coloca el cremoso con el bombón y decora al gusto.
- 2 | Descongela un poco antes de consumir.



Productos Goshua

Yogur de Oveja con Vainilla