



Alma's Academy
Almibarar
y rellenar
tartas



Almíbar

Ingredientes:

100 gr. de azúcar blanco
100 ml. de agua
Extracto, aroma o licor al gusto

Dificultad



Almibarar y rellenar tartas

Calentamos el azúcar con el agua hasta que la mezcla hierva. Retiramos del fuego, incorporamos el extracto o aroma que se indique en la receta y dejamos templar.

Para almibarar hay dos opciones: pinchar los bizcochos, aún calientes, con un palillo y pintar por encima con el almíbar; o esperar a que estén fríos y almibarar una vez igualados.

Para rellenar seguimos las instrucciones del vídeo.

Ideas para almibarar y rellenar tartas

Tarta Victoria

- Ve el vídeo de la masa base de tartas y prepárala añadiendo extracto de vainilla o vainilla en pasta.
- Almibara los bizcochos añadiendo una cucharadita de vainilla en pasta a la receta base de almíbar.
- Prepara una buttercream básica y añádele vainilla en pasta.
- Rellena la tarta con mermelada de fresa y decórala con la crema de vainilla.

Tarta de chocolate negro, coco y ron

- Ve el vídeo del bizcocho base de chocolate para de tartas y prepáralo.
- Almibara los bizcochos añadiendo 50ml. de ron de coco a la receta base de almíbar.
- Prepara la receta de crema de chocolate que tienes en el pdf de la buttercream básica.
- Rellena y decora con esa crema, y espolvorea coco rallado por encima.

Tarta de vainilla con chips de chocolate

- Ve el video de la masa base de tartas y prepárala añadiendo extracto de vainilla o vainilla en pasta.
- Almibara los bizcochos añadiendo una cucharadita de vainilla en pasta a la receta base de almíbar.
- Prepara una buttercream básica y añádele vainilla en pasta y un montón de chips de chocolate. Úsala para rellenar la tarta.
- Prepara una buttercream básica y añádele vainilla en pasta. Decora la tarta con ella.

Almibarar y rellenar tartas

Tarta de vainilla y nutella:

- Ve el vídeo de la masa base de tartas y prepárala añadiendo extracto de vainilla.
- Almibara los bizcochos añadiendo una cucharadita de vainilla en pasta a la receta base de almíbar.
- Prepara una buttercream básica (necesitarás doblar los ingredientes, para tener suficiente) y añádele Nutella al gusto. Rellena y decora la tarta con ella.

Tarta de manzana y canela

- Ve el vídeo de la masa base de tartas y prepárala añadiendo al final una manzana pelada y troceada y dos cucharaditas de canela.
- Almibara los bizcochos añadiendo un chorrito de licor de manzana a la receta base de almíbar.
- Rellénalos con mermelada o compota de manzana.
- Decora con la receta básica de buttercream, a la que has de añadir un poquito de canela.

¿Se te ocurren más ideas? Compártelas en nuestra página de facebook!