



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 32 – JULIO DE 2010

## “LAS TARTAS MÁS SIGNIFICATIVAS EN LA PASTELERÍA”

AUTORÍA <b>FRANCISCO DIAZ RAMIRO</b>
TEMÁTICA <b>PASTELERÍA</b>
ETAPA <b>CICLO FORMATIVO COCINA Y GASTRONOMÍA</b>

### Resumen

A lo largo de este artículo haremos un estudio de las tartas más significativas, aquellas más básicas, ya que sería imposible estudiarlas todas por muchos motivos, entre los que se encuentran la iniciativa profesional que día a día desarrolla nuevos modelos. Las tartas se pueden clasificar de muchas formas, hemos elegido una, no es la única ni tampoco la mejor es, simplemente, una forma de clasificarlas.

### Palabras clave

Tarta  
Bizcocho  
Calado  
Azúcar glass  
Cobertura  
Moka  
Colas de pescado  
Hojaldre  
Crema  
Varilla  
Batir  
Montar  
Tamizar



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 32 – JULIO DE 2010

## 2.- TARTAS DE BIZCOCHO

Son aquellas tartas que se realizan a partir de un bizcocho, ligero o pesado, rellenas con distintos tipos de cremas y decoradas con chocolates, frutas, cremas... Podemos diferenciar los siguientes tipos de tartas de bizcocho:

- TARTA DE SAN MARCOS

<b>Ingredientes:</b> Plantilla de bizcocho o bizcocho ligero, Calado, Nata montada, Azúcar grano, Yema pastelera.	<b>Elaboración:</b> Cortamos dos discos de plantilla de bizcocho. Ponemos uno de base, calamos, extendemos una capa de nata montada, tapamos con otro disco de bizcocho, calamos. Alisamos la superficie con yema pastelera, espolvoreamos de azúcar grano, tostamos. Podemos adornar el borde con nata montada.
--	---

- TARTA SELVA NEGRA

<b>Ingredientes:</b> Plantilla de bizcocho o bizcocho ligero, Nata montada, Trufa fresca, Cobertura de chocolate, Azúcar glass, Cacao en polvo, calado aromatizado con cognac	<b>Elaboración:</b> Tres disco de plantilla. Calar el primer disco, extendemos una capa de trufa fresca. Poner el segundo disco, calar y extender nata montada. Poner el tercer disco, calar y cubrir la superficie con viruta de cobertura. Se tapa la mitad de la viruta con un papel y sobre la otra mitad se espolvorea con cacao en polvo. Se repite la operación en la otra mitad pero con azúcar glass. Podemos cambiar el dibujo de la superficie y adornar los bordes con nata montada.  Opcionalmente antes de cubrir la última capa con las virutas se puede poner una fina capa de trufa fresca.
--	---

• TARTA DE NATA

<p>Ingredientes:</p> <p>Plantilla de bizcocho o bizcocho ligero, nata montada, cobertura de chocolate para decorar.</p>	<p>Elaboración: cortar la plantilla en tres discos. Poner el disco base, calar, poner una fina capa de nata, poner un disco, calar, poner otra capa de nata. Poner otro disco, calar y alisar la superficie y los bordes con nata montada, este último también se puede tirar con manga y boquilla rizada. Se acaba con filigranas o dedicatorias a cartucho y cobertura de chocolate o algún tipo de sirope.</p>
---	---

• TARTA ÓPERA

<p>Ingredientes:</p> <p>Bizcocho joconda de chocolate</p> <p>Crema de mantequilla de moka</p> <p>Trufa cocida</p> <p>Calado al brandy</p> <p>cobertura</p>	<p>Elaboración:</p> <p>calar las plantillas de biscocho joconda con el calado. Poner una capa de bizcocho, una fina capa de crema de mantequilla de moka, así alternando hasta 6 planchas. Se enfría. Cuando tenga cuerpo se napa con la trufa. Decorar con la trufa y con cobertura.</p>
--	---

• TARTA DE YEMA

<p>Ingredientes:</p> <p>Plantilla de bizcocho o bizcocho ligero,</p> <p>Yema pastelera,</p> <p>Calado aromatizado con ron</p> <p>Azúcar grano.</p>	<p>Elaboración:</p> <p>Se cortan dos discos de plantilla, calar el disco base y extender una fina capa de yema. Tapar con el otro disco, calar y alisar la superficie y los bordes con yema pastelera. Espolvorear la superficie con azúcar grano y caramelizar. El acabado permite otras variantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Espolvoreada con azúcar glass y tostar.</li> <li>• Abrillantar la superficie con gelatina de manzana y decorar a cartucho, los bordes admiten fideos de chocolate, granillo de almendra, coco rallado, etc.</li> </ul> <p>Decorar la superficie con almendra fileteada, clavada en ella en forma de círculo desde el centro hasta el borde, con una</p>
--	---

	separación de un centímetro. Espolvorear con azúcar glass y tostar. Con esta decoración la tarta pasará a llamarse Tarta Martinica.
--	---

• TARTA MASCOTA DE CHOCOLATE

<b>Ingredientes:</b>	<b>Elaboración:</b>
Plantilla de bizcocho o bizcocho ligero, Almendra picada, Crema de mantequilla, cacao en polvo, Fideos de chocolate, Cerezas rojas, Granillo de almendra, calado aromatizado con brandy.	Cortar las plantillas de forma circular, calar el disco base y extender una fina capa de crema de mantequilla, tapar con el otro disco, calar y alisar los bordes y la superficie con crema de mantequilla de chocolate. Cubrir la tarta con granillo de almendra y los bordes se adornaran con fideos de chocolate. Con manga y boquilla rizada marcar en los bordes superiores de la tarta unas rosetas de crema de mantequilla de chocolate. Tantas como raciones de la tarta. Colocar media cereza en cada roseta.

• TARTA DE MOKA

• TARTA DE CHOCOLATE

• TARTA SACHER

Son iguales que la anterior sólo que la crema de mantequilla se aromatiza con cacao o cobertura en la 1ª y con café soluble o c concentrado en la 2ª, los bordes van con granillo de chocolate y arriba con crema de su sabor con detalles a cornet.

<b>Ingredientes:</b>	<b>Elaboración:</b>
Bizcocho sacher, mermelada de albaricoque o frambuesa, Crema de trufa, Cobertura de chocolate negra, Calado aromatizado	Dividir el bizcocho en dos o tres discos. Calar el disco base y extender una capa de mermelada preferible de albaricoque. Tapar con el segundo disco y calar. Si ponemos un tercero repetir la operación. Alisar con mermelada la superficie y los bordes. Colocar la tarta en una escarchadera y darle un baño de crema de trufa. Decorar con cartucho o con viruta espolvoreada de azúcar glass o rodear la base con rosetones de nata montada, etc.

con ron.	
----------	--

• TARTA CREMOSA CON REQUESÓN, NARANJA Y UVAS PASAS

<b>Ingredientes:</b> 1 disco de bizcocho, 300 gr. de requesón, 100 gr. de pasas de corinto, naranjas sanguina, ¼ l de leche, 3 yemas, 75 gr de azúcar, 3 colas de pescado, ralladura de naranja.	<b>Elaboración:</b> Poner en remojo las colas y las pasas por separado. Hacer una crema inglesa con las yemas, el azúcar y la leche perfumada con ralladura de naranja. Retirar y añadir las colas escurridas. Incorporar el requesón muy desmenuzado y mezclar hasta que la crema sea homogénea, añadir las pasas escurridas. En un molde pones el disco, la crema y enfriar. Desmoldar la tarta y decorar con vivos de naranja o con medios círculos de éstas, disponiéndolos en círculos.
--	---

• CASSATA EN TERRINA

<b>Ingredientes:</b> Plantilla, queso fresco, 100 gr. de fruta confitada, 30 gr. de pistachos, vainilla, calado, crema de trufa, 200 gr azúcar.	<b>Elaboración:</b> Cortas la plantillas como las paredes del molde de plum cake y encamisar el molde con el bizcocho. Rellenar con una crema de queso, pistachos pelados, fruta, azúcar y vainilla. Reservar en la cámara 1 hora. Desmoldar, poner en una rejilla, calar y naporlo con crema de trufa. Decorar con piel de naranja blanqueada, guindas, pistachos. Dejar solidificar y posteriormente cortar las porciones.
--	---



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 32 – JULIO DE 2010

• TARTA DE TRUFA

<p>Ingredientes:</p> <p>Plantilla de bizcocho o bizcocho ligero, Trufa cocida, Cobertura de chocolate negra, con leche o blanca Calado al ron.</p>	<p>Elaboración:</p> <p>Cortar la plantilla en tres discos. Poner el disco base, calar, poner una fina capa de trufa, poner un disco, calar, poner otra capa de trufa. Poner otro disco, calar. Meter en frío 15 min. Bañar con la cobertura o bien trufa líquida, y decorar con cobertura de diferente sabor.</p>
--	---

**3.- TARTAS DE HOJALDRE**

Son aquellas tartas que se realizan a partir de un hojaldre, normal, invertido, rápido, medio hojaldre... rellenas con distintos tipos de cremas y decoradas con chocolates, frutas, cremas... Podemos diferenciar los siguientes tipos de tartas de hojaldre:

TARTA SAINT-HONORÉ NEGRO Y BLANCO.

<p>Ingredientes:</p> <p>Hojaldre, pasta choux, azúcar, huevo, chantilly a la vainilla (nata, azúcar glass y vainilla, todo junto y montar), chantilly de chocolate (nata semimontada, añadir cobertura derretida al baño María con un poco de nata líquida, terminar de montar).</p>	<p>Elaboración: hacer una base circular de hojaldre, pinchar la masa. Poner pasta choux en una manga con boquilla lisa, empezando por el centro del fondo de la masa forme una espiral de pasta choux, pintar con huevo. Formar alrededor una corona de pasta choux, pintar y hornear 35 minutos a 180º C. Aparte hacer lionesas (bolitas parecidas a los buñuelos pero tiradas con manga, pintadas con huevo y horneadas) rellenarlas de chantilly a la vainilla. Hacer un caramelo rubio y bañar las lionesas por la superficie e ir pegando con la ayuda del caramelo alrededor de la tarta disponiéndolas en forma de corona. Rellenar el fondo de la tarta con chantilly a la vainilla. Adornar la superficie de la tarta con las cremas chantilly con dos mangas pasteleras con boquilla especial para Saint-Honoré. Disponiendo la crema en tiras, alternándolas.</p>
--	--



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 32 – JULIO DE 2010

- BANDAS DE MANZANA

<b>Ingredientes:</b> Hojaldre, Crema pastelera, Azúcar grano, Manzanas, Gelatina de manzanas.	<b>Elaboración:</b> Estiramos el hojaldre en forma rectangular de 12 cm de ancho, 3 mm de grosor y el largo que deseemos. Pinchamos la masa, ponemos un borde de hojaldre sin pinchar, rellenamos de crema pastelera, ponemos la manzana de manera armoniosa, espolvoreamos con azúcar grano y horneamos a 220° C durante 20 minutos. Abrillantamos con gelatina de manzanas.
--	--

- TARTAS DE FRUTA

<b>Ingredientes:</b> Hojaldre, Crema pastelera, Fruta diversa, Gelatina neutra.	<b>Elaboración:</b> Estiramos el hojaldre en forma rectangular de 12 cm de ancho, 3 mm de grosor y el largo que deseemos. Pinchamos la masa, ponemos un borde de hojaldre sin pinchar, y horneamos a 220° C durante 20 minutos. Sacamos y dejamos enfriar. Rellenamos de crema pastelera, ponemos la fruta de manera armoniosa. Abrillantamos con gelatina.
---	--

#### 4.- TARTAS DE PASTA

Son aquellas tartas que se realizan a partir de una pasta, sucré, brisa, quebrada, flora... rellenas con distintos tipos de cremas y decoradas con chocolates, frutas, cremas... Podemos diferenciar los siguientes tipos de tartas de pasta:

- TARTAS DE FRUTA

<b>Ingredientes:</b> Pasta quebrada, Crema pastelera, Fruta diversa, Gelatina neutra.	<b>Elaboración:</b> Estiramos la pasta quebrada en forma redonda, 3 mm de grosor y pinchamos la masa, y damos un golpe de horno en blanco a 190° C durante 10 minutos. Sacamos y dejamos enfriar. Rellenamos de crema pastelera, ponemos la fruta de manera armoniosa. Abrillantamos con gelatina. Si fuera de manzana una vez dispuestas sobre la crema la hornearíamos a 180°C hasta dorar la manzana, sacaríamos y abrillantariamos con gelatina de manzana.
---	--

• PASTEL MANCHEGO DE MIGAS

<p>Ingredientes: 200 gr. de mantequilla, 200 gr de azúcar glass, 1 huevo, ralladura de un limón, 500 gr. de harina floja, 1 sobre de levadura, mermelada de fresa o guinda, guindas, 50 gr de almendra molida, azúcar glass.</p>	<p>Elaboración: Batir la mantequilla y el azúcar, cuando aumente el volumen, añadir el huevo y la ralladura. Luego incorporar la harina mezclada con la levadura y tamizada muy poco a poco. Trabajar la masa hasta que esté elástica. Separar la masa en dos partes iguales. Encamisar un molde con mantequilla y poner una masa estirada, rellenar con la mermelada, y también se puede poner almendras picadas. El resto de la masa mezclarlo con las almendras molidas. Elaborar migas con esta masa, cubrir la superficie con estas migas y hornear a 180° C 50 minutos. Dejar enfriar y espolvorear de azúcar glass.</p>
--	--

• TARTA DE CREMA

<p>Ingredientes:  150 gr. de harina floja,  75 gr de mantequilla,  1 yema,  40 gr de azúcar,  Ralladura de limón, vainilla. ½  Para la crema:  300 ml de nata,  3 huevos y 1 yema,  ralladura de naranja, 1  50 gr de azúcar.</p>	<p>Elaboración:  Trabajar la masa partiendo de un volcán, amasar. Envolver la masa en un film y guardar en la cámara. Mezclar los ingredientes de la masa hasta conseguir la consistencia deseada. Estirar la masa, forrar el molde encamisado con mantequilla y harina. Pinchar la masa. Verter la crema y hornear a 170° C durante 40 minutos. Dejar enfriar y decorar con un círculo de nata exterior, uno medio y un rosetón en el centro. Cortar en porciones, se puede poner algo decorativo en cada porción.</p>
---	---

- TARTA DE QUESO

<b>Ingredientes:</b> Pasta            brisa 300gr Requesón 500gr Azúcar 250gr Huevos 5 un Ralladura de limón Canela	<b>Elaboración:</b> Poner la masa pinchada en el molde y hornear en blanco 10 min. Mientras elaborar el batido se bate el requesón con la varilla en la máquina, cuando este cremoso añadimos el azúcar, y luego los huevos de uno en uno, por último una pizca de canela y la ralladura del limón. Rellenamos la masa medio cocer y horneamos a 175°C 20 a 25 min. Cuando este fría se puede espolvorear de azúcar glass
---	---

- TARTA/PASTEL DE ARROZ BILBAO

<b>Ingredientes:</b> Pasta    quebrada dulce 300g Mantequilla 200 g    Azúcar 200 g    Huevos 6 uni Vainilla, sal Harina            floja 200 g    Leche 1 l	<b>Elaboración:</b> Poner la masa pinchada en el molde y hornear en blanco 10 min. En un medio punto, se pone la mantequilla a punto de pomada, se incorpora, batiendo, el azúcar, los huevos uno a uno, la vainilla y la sal. Por último, se incorpora la harina (previamente tamizada), con mucha suavidad, y la leche templada. 4. Con este batido se rellena el molde y se cuece en el horno a 180 °C, durante 30 minutos. Se comprueba el punto pinchando con una aguja en el centro (debe salir seca).
---	---

## 5.- TARTAS DE QUESO

Son aquellas tartas que se realizan con un ingrediente principal que en este caso es queso, elaborada con una base de masas quebradas o bizcocho. Podemos diferenciar los siguientes tipos de tartas de queso:

- TARTA DE QUESO

<b>Ingredientes:</b> 6 yogurt, 6 huevos, 300 gr. de queso fresco, 1 sobre de levadura royal, 160 gr. de harina floja, 240 gr. azúcar.	<b>Elaboración:</b> Batir todos los ingredientes en la termomix o en la túrmix. Verter la batida en un molde, encamisado con mantequilla y hornear a 160º C durante 30 minutos. Sacar, dejar enfriar, desmoldar y napar con gelatina de fresa.
---	---

- TARTA DE QUESO EN FRÍO

<b>Ingredientes:</b> Nata 1 l 200gr. Philadelphia 20gr gelatina de limón 6 colas de pescado 150gr. azúcar plantilla de bizcocho Calado.	<b>Elaboración:</b> Poner en el fondo de un molde circular el bizcocho, calar y reservar. Por otro lado montar la nata, a medio montar añadimos la mezcla de queso philadelphia, azúcar, gelatinas. Lo introducimos en el molde y dejamos enfriar 3 h mínimo. Opcionalmente se puede cubrir con una salsa de frambuesa, fresa, arandanos, grosella, kivi. La gelatina de limón se puede sustituir por ralladura fina de limón, pero entonces sumaremos otra cola d pescado.
--	--

## 6.- OTRAS TARTAS

- TARTA DE SANTIAGO

<b>Ingredientes:</b> Pasta quebrada dulce 300g Almendra en polvo 250g	<b>Elaboración:</b> En el perol de la batidora, se mezcla con la pala el polvo de almendra, el azúcar, el agua, la mantequilla a punto de pomada y los huevos, añadidos uno a uno; por último, y con la mano, la harina tamizada y la ralladura de limón. Fondear el molde con la pasta quebrada, se llena con el batido
---	--

<p>Azúcar 250g Mantequilla 125g Agua 1 Dl. Huevos 4 Dl. Harina 100g Ralladura de limón 1/2 unidad</p>	<p>y se cuece en el horno, durante 25 minutos, a una temperatura de 175 °C. Se comprobará el punto de cocción con la aguja; debe salir seca.</p> <p>Una vez fría, se extrae del molde y se adorna con azúcar glass, colocando en el centro una plantilla de papel con la forma de la Cruz de Santiago para que nos quede el dibujo de la misma.</p>
---	---

• DULCE DE COCO

<p>Ingredientes: 40 gr. de harina, 60 gr de azúcar glass. 50 gr. de mantequilla, 5 huevos, 70 gr de coco rallado, 10 ml de leche.</p>	<p>Elaboración: Calentar sin dejar de mover la leche, el azúcar la mantequilla, cuando empiece a hervir añadir la harina de golpe y seguir removiendo hasta que se despegue de las paredes y del fondo. Dejar enfriar y añadir las yemas de 1 en 1 no incorporando la siguiente hasta que se haya tragado la primera, después añadir las claras montadas y el coco rallado, verter en molde encamisado con mantequilla y azúcar glass y hornear a 180° C durante 45 minutos.</p>
---	--

• TARTA DE ARROZ A LA GRIEGA.

<p>Ingredientes: 1/2 l de leche, 180 gr. de arroz, 4 huevos, 100 gr de mantequilla, 50 gr de cobertura, 100 gr de fruta confitada.</p>	<p>Elaboración: Cocer el arroz en la leche, después batir hasta que este cremoso. En un perol de medio punto poner la batida y añadir las yemas, la mantequilla en pomada y el azúcar, mover hasta que la mezcla esté homogénea, añadir la fruta y la cobertura troceada. Incorporar las claras montadas. Verter en un molde desmontable con el fondo con un papel engrasado y las paredes engrasadas. Hornear a 170° C durante 40 minutos. Desmoldar, retirar el papel, dejar enfriar, espolvorear con azúcar glass y decorar con fruta confitada.</p>
--	---



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 32 – JULIO DE 2010

- BRAZOS DE GITANO

Se confeccionan a partir de una plancha de bizcocho de soletilla o ligero, a la que se puede incorporar la mayor parte de los rellenos que se ponen en las tartas. El proceso de elaboración es el siguiente:

- Se despega el bizcocho del papel y se pone con la superficie lisa hacia abajo.
- Se igualan los bordes laterales con el cuchillo de sierra (no deben desperdiciarse los recortes).
- Se cala el bizcocho por la parte porosa con un calado según gusto.
- Se extiende una capa de relleno se enrolla con las manos, empezando por este borde, metiendo la punta de los dedos hacia adentro para que no quede hueco.
- Se continúa enrollando hasta que se llega al otro borde, ayudándose con el papel; se envuelve en éste y se pasa al frío.
- Se terminan de diferentes formas, desde espolvoreados de azúcar glass y después tostado con la varilla eléctrica, a cubierto y alisado con la crema de relleno u otros baños.

A continuación, se mencionan algunos de los más conocidos:

- Brazo de gitano. Relleno de crema pastelera, que puede ser de otros sabores, y recibe el nombre de *Brazo de crema*, espolvoreados de azúcar glass y tostados con la varilla eléctrica...
- Brazo de trufa. Con trufa bien fresca o cocida, terminado con baño de chocolate, con la misma trufa, etc., decorado con nata montada, trufa, cobertura, etc.
- Brazo de yema. Relleno con yema pastelera o fina y cubierto con la misma; acabado brillantado con baño inglés o gelatina, espolvoreado con azúcar en grano o glass y después tostado con la plancha o varilla eléctrica,
- Tronco de Navidad. Relleno de crema de mantequilla de diferentes sabores; acabado de igual forma y peinado con peine. Se puede decorar con diferentes motivos navideños. Se cortan las dos puntas diagonalmente y se pegan cada una a un lado del tronco.

#### Bibliografía:

Isidre Puigbó, 1999. GUÍA PRÁCTICA DE TÉCNICAS DE PASTETERÍA PARA LA RESTAURACIÓN: Editorial: Cooking Books

Vilardell y Jornet. 1976. EL FORMULARIO DEL PASTELERO: Editorial: Aries

Manuel Vázquez Montalbán. 2003. DICCIONARIO INDISPENSABLE PARA LA SUPERVIVENCIA: Editorial: Ediciones B, S.A.

Mestayer de Echagüe, María. 1986. ENCICLOPEDIA CULINARIA CONFITERÍA Y REPOSTERÍA. Editorial: Espasa-Calpe.



**ISSN 1988-6047    DEP. LEGAL: GR 2922/2007    Nº 32 – JULIO DE 2010**

Paco Torreblanca 2007. LA COCINA DULCE DE PACO TORREBLANCA. Editorial: Ediciones temas de hoy, S.A.

Karl Schuhmacher, Leopold Forsthofer, Silvio Rizzi, Christian Teubner.2001. EL GRAN LIBRO DEL CHOCOLATE. Editorial: Everest, S.A..

#### Autoría

---

- Nombre y Apellidos: Francisco Díaz Ramiro
- Centro, localidad, provincia: I.E.S. La Atalaya, Conil de la Frontera (Cádiz)
- E-mail: [pacopeli20@hotmail.com](mailto:pacopeli20@hotmail.com)