

Linzer frambuesa tart



Nacido en la ciudad de **Linz, Austria**, el Linzer Tart es considerado una de las tartas más antiguas del mundo con receta documentada. Su historia se remonta al siglo XVII, cuando los aromas de mantequilla, almendras o avellanas, canela y frutas rojas comenzaron a formar parte de la tradición repostería europea.

Más que una tarta, el Linzer Tart es un viaje al origen de la pastelería clásica: una receta que ha pasado de generación en generación y que hoy sigue conquistando por su sencillez, su belleza y su historia.

BASE SABLE TEGRAL SATIN NSA:

Ingredientes:	Peso en gramos
Tegral Satin Cream Cake Vainilla Sin Azúcar Añadida	1000
Mimetic 32	200
Harina de almendra	50
Agua	50

CRUMBLE:

Ingredientes:	Peso en gramos
Tegral Satin Cream Cake Vainilla Sin Azúcar Añadida	400
Mimetic 32	200
Harina pastelera	200

MÉTODO:

Coloque todos los ingredientes en un tazón y mezcle con una paleta hasta obtener una masa homogénea y con textura de galleta.

Refrigere la masa durante al menos 30 minutos.

Lamine la masa hasta el grosor deseado y forre los moldes para tartaleta.

Rellene cada tartaleta con el producto Puratos con tecnología NSA, utilizando **Topfil Guayaba sin azúcar añadida** o **Topfil Frambuesa sin azúcar añadida**, según la aplicación deseada.

Hornee a 180 °C durante aproximadamente 24 minutos. Deje enfriar antes de desmoldar y servir.

MÉTODO:

Mezcle todos los ingredientes hasta formar una miga tipo crumble.

Refrigere brevemente para estabilizar la preparación.

Cubra la superficie de la tarta con el crumble de forma uniforme.

Hornee hasta obtener una textura crujiente.

Valores nutricionales por
100 gr
* Indicative values

Energía
432.38
kcal

Energía KJ
1796.84 kJ

Grasas / Grasas Saturadas
25.1 g / 11.85 g

Carbs / Azúcares
51.71 g / 0.4 g

Proteínas
3.96 g

Fibra
1.15
g

Sal
1.12
g

Sodio
446.89
mg