

COBERTURA LÁCTEA SATINADA PARA TARTAS

Si estás aquí, es porque viste mi video y te llamó la atención la textura.

Esta cobertura es una de mis recetas estrella: se alisa preciosa, queda satinada y en boca es ligera (no es buttercream).

Me apasiona el mundo de las coberturas porque es donde una tarta pasa de "rica" a "sublime".

Y quiero regalarte esta fórmula para que la pruebes y veas la diferencia.

Instrucciones

1. Hidrata la gelatina con el agua y deja reposar.
2. Calienta la nata con la glucosa hasta 70-75 °C.
3. Añade la gelatina hidratada y mezcla hasta disolver.
4. Vierte sobre el chocolate blanco y la manteca de cacao.
5. Emulsiona con túrmix sin incorporar aire.
6. Cubre con film a piel y deja reposar en nevera de 8 a 12 horas.
7. Para usarla, deja que alcance temperatura de trabajo y mezcla suavemente hasta obtener textura cremosa.

Tips para que no se rompa al corte

- No metas la tarta a nevera inmediatamente después de cubrirla.
- Déjala 10-15 minutos a temperatura ambiente para que estabilice y cristalice de forma más elástica.
- Trabaja en pequeñas cantidades si tu cocina está por debajo de 20 °C.
- Alisa con espátula limpia y evita repasar demasiado (así queda más satinado).

Ingredientes

- 500 gr chocolate blanco (30-35%)
- 240 gr nata 35% MG
- 30 gr glucosa
- 10 gr manteca de cacao
- 4 gr gelatina (200 bloom)
- 24 gr agua para hidratar la gelatina

Temperatura de trabajo (esto es clave)

Esta cobertura se comporta según la temperatura de tu obrador.

Punto ideal: 23-25 °C.

- Si está fría, se tensará y endurecerá más rápido.
- Si está muy caliente, puede ablandarse demasiado.

Tip rápido: si se pone firme, dale 3-7 segundos de microondas y mezcla suave (sin batir, sin airear)



INVITACIÓN AL TALLER ONLINE

Te gustaría aprender cómo utilizo esta cobertura en una tarta completa, muy pronto voy a realizar un taller online en directo con plazas limitadas.

En ese taller prepararé paso a paso la tarta de arándanos y limón que ves en el vídeo, y compartiré todos los detalles que marcan la diferencia en una buena tarta:

- cómo preparo el bizcocho de arándanos
- cómo hago el lemon curd
- cómo utilizar esta cobertura para cubrir la tarta correctamente
- cómo conseguir un corte limpio y una textura equilibrada
- qué ingredientes utilizo y por qué
- pequeños trucos para trabajar mejor las tartas de fruta

Será una sesión muy práctica donde podrás ver toda la elaboración completa y hacer preguntas en directo.

Las plazas serán limitadas para que el taller sea más cercano y podamos trabajar con calma.

Si te interesa participar, pronto compartiré la información para poder reservar tu plaza.

Canela en Casa

Guarda este PDF porque en los próximos días anunciaré la fecha del taller

Preguntas frecuentes

¿Sirve para verano?

Depende del calor real de tu cocina. En coberturas profesionales, la fórmula se ajusta según la temperatura ambiente.

¿Se puede usar con manga?

Sí. Esta fórmula permite decoraciones suaves y limpias.

¿Se puede colorear?

Sí, con colorantes en gel o liposolubles de buena calidad.

¿Se puede hacer más firme o más suave?

Sí. Cambiando proporciones de grasa/líquido y estabilización.