



TARTA DE SAN MARCOS DE NATA

Hace muchos años, cuando descubrimos el bizcocho y vimos que de la leche podíamos conseguir nata y que con los huevos y el azúcar podíamos conseguir, nació esta tarta que aún nos sigue prendando, bizcocho genovés esponjoso calado con almíbar, relleno de abundante nata montada y cubierto por una distintiva capa de yema tostada caramelizada.

Principales características para describirla:

Sabor y Textura: Combina el dulzor tostado de la yema con la ligereza de la nata fresca.

Capas: Bizcocho jugoso (a veces embebido en almíbar de licor) que alterna con nata y trufa (nata con cacao).

Cobertura: Yema confitada o pastelera caramelizada con azúcar, creando una capa crujiente superior.

Apariencia: Suele estar decorada con virutas de chocolate en los laterales y una capa dorada brillante en la parte superior.



TARTA SELVA NEGRA

Bizcocho entusiasmado con almíbar, relleno de nata, trufa y trocitos de chocolate. Su base es trufa coronada con nata y trufa condecorada por las virutas del chocolate blanco y negro.

Puntos clave para la descripción:

- Base: Bizcocho de chocolate ligero o genovés.*
- Humedad: Almíbar, tradicionalmente de [Kirsch](#).*
- Relleno: Nata montada (crema chantilly).*
- Cobertura: Virutas o ralladura de chocolate negro.*
- Estilo: "Selva Negra deconstruida", "Selva Negra estilo mousse" o "Tarta de chocolate, nata y Kirsch".*



TARTA DE NATA CON FRESAS

La tarta de nata y fresas es un clásico repostero, definido por su frescura, suavidad y contraste equilibrado entre la acidez frutal y la dulzura láctea. Se caracteriza por capas de bizcocho esponjoso (a menudo emborrachado con almíbar), relleno generoso de nata montada y fresas frescas, cubierto con más nata y decorado con fresones.

Elementos clave en la descripción:

- Base: Bizcocho jugoso, tierno, genovés o de vainilla.*
- Relleno/Cobertura: Nata montada (crema de leche) firme pero suave.*
- Fruta: Fresas frescas, a veces maceradas o laminadas.*
- Toques: Almíbar, a veces queso mascarpone para mayor consistencia, o toques cítricos.*



TARTA CON FRUTAS NATURALES

"Una explosión de primavera": Tarta vibrante que combina un bizcocho suave y esponjoso con una cobertura generosa de frutas frescas de temporada, bañadas en una ligera gelatina que resalta su brillo y sabor natural.

"Ligera y Refrescante": Un bizcocho tierno y ligero, a menudo humedecido con almíbar, relleno de crema pastelera o nata montada y coronado con una corona de frutas frescas como fresas, kiwi, uvas y melocotón.

"Equilibrio Dulce-Ácido": El contraste perfecto entre el dulzor del bizcocho y la acidez natural de las frutas del bosque (arándanos, moras, frambuesas) o frutas tropicales, resultando en un postre elegante y no empalagoso.

Descripción Técnica y de Componentes

- **Base:** Bizcocho esponjoso (tipo genovés o de vainilla).
- **Humedad:** Bañado opcional con almíbar de naranja o vainilla para mayor jugosidad.
- **Relleno/Cobertura:** Crema pastelera, crema diplomática (mezcla de pastelera y nata), o nata montada (chantilly).
- **Fruta:** Selección de frutas naturales frescas (fresas, kiwi, uvas, melocotón) o frutos rojos.
- **Finalización:** Brillo con mermelada o gelatina neutra y toques de menta o azúcar glas.



TARTA DE TIRAMISÚ

La tarta de tiramisú es un postre frío italiano, clásico y cremoso, compuesto por capas alternas de bizcochos de soletilla (o savoiardi) empapados en café fuerte y una mezcla suave de queso mascarpone, huevos y azúcar. Se caracteriza por su contraste entre el sabor amargo del café, el cacao en polvo en la superficie y la textura cremosa del queso

Características principales:

- **Sabor:** Intensamente aromático a café, con un toque dulce y lácteo del mascarpone.
- **Estructura:** Elaborada en capas, a menudo montada en molde para tarta, permitiendo cortes firmes.
- **Ingredientes Clave:** Queso mascarpone, bizcochos de soletilla, café expés, yemas de huevo (a veces claras a punto de nieve), azúcar y cacao en polvo amargo.
- **Origen:** Se le atribuye un origen moderno en el noreste de Italia (Véneto) durante la década de 1960.
- **Variantes:** Puede incluir un toque de licor, como el Amaretto o Marsala.