

Recomendaciones para las bases de tartaleta Bocarte

1. Prioriza rellenos con mayor contenido de grasa

Cuanto mayor sea el contenido de grasa del relleno, más tiempo permanecerá crujiente la tartaleta.

Recomendados:

- Ganache
- Mousses
- Rellenos de frutos secos
- Queso crema
- Frangipane (almendra o avellana)
- Rellenos de chocolate
- Masas horneadas con frutos secos o trozos de chocolate

La grasa actúa como barrera natural contra la humedad y prolonga la textura crujiente.

2. Controla el contenido de agua

Cuanto menor sea el contenido de agua en el relleno o decoración, mayor será la durabilidad de la masa quebrada.

Recomendaciones clave:

- Evitar cremas con alto contenido de agua si se busca larga duración.
- Utilizar cremas bien ligadas y estabilizadas.
- Evitar que frutas frescas entren en contacto directo con el borde de la tartaleta, ya que la masa absorbe humedad y pierde crocancia.

3. Temperatura ideal de relleno

Las tartaletas deben rellenarse con preparaciones frías o tibias, a un máximo de 30°C. El calor excesivo puede alterar la capa protectora interna y provocar que la base se ablande prematuramente.

4. Congelación adecuada para la tartaleta ya rellena

Las bases Bocarte pueden congelarse con rellenos aptos para congelación.

Para un resultado óptimo:

- Congelar en abatidor o congelador de choque durante 30 minutos.
- Luego almacenar en congelador convencional a -18°C.
- Mantener siempre cubiertas para evitar deshidratación.
- Descongelar en refrigeración durante al menos 1 hora antes de usar o dependiendo del relleno y/o tamaño de la tartaleta

Evitar descongelar directamente a temperatura ambiente. Los cambios bruscos de temperatura generan condensación, lo que puede afectar la textura. Se recomienda que la descongelación sea paulatina. De congelación -18°C a refrigeración 0-4°C.

5. Manejo de rellenos con componentes líquidos

Preparaciones ligeramente líquidas (pulpas, geles, cremas suaves) no deben aplicarse directamente sobre la base si no están bien ligadas.

Recomendación técnica:

1. Aplicar primero una capa con mayor contenido graso y más estable por ejemplo chocolate blanco previamente temperado
2. Añadir el núcleo líquido o pulpa.
3. Cubrir nuevamente con una capa más sólida.

Esto protege la estructura de la masa.

6. Recomendaciones de preparación y servicio

Descongelación: Para su servicio descongelar 30 minutos-1 hora antes del servicio

Decoración: Se recomienda realizar la decoración final una vez el producto esté descongelado, para mantener la mejor presentación y textura. Retirar del refrigerador 30 antes de servir para que el cremoso exprese mejor su sabor y textura.

Servicio prolongado: Si las tartaletas van a permanecer más de 1 hora fuera de refrigeración durante el servicio de un evento, recomendamos realizar una impermeabilización adicional con una capa fina de chocolate blanco en el interior de la base antes de rellenarla. Esto ayuda a proteger la galleta de la humedad y a conservar su crocancia por más tiempo.

Climas cálidos: En ambientes o ciudades con temperaturas **superiores a 25 °C**, también recomendamos aplicar esta impermeabilización adicional con chocolate blanco, especialmente si las tartaletas estarán expuestas durante un periodo prolongado antes de su consumo.

Consumo recomendado: Para mantener la crocancia de la base y la calidad del relleno, se recomienda consumir las tartaletas dentro de 24 horas después de rellenadas.

7. Quiches y rellenos con huevo

Para rellenos salados o tipo quiche, recomendamos la siguiente fórmula base:
Hornear a **160–180°C**, asegurando suficiente espacio entre piezas para una correcta circulación de aire.

8. Peso máximo de tartaleta

Para mantener su estructura, estabilidad y crocancia, cada base de tartaleta admite un máximo de **190–200 g de relleno**.

IMPORTANTE: No volver a congelar una vez el producto haya sido descongelado.