

# 7 Tips o 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

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.
- Mantener siempre cubiertas para evitar deshidratación.
- Descongelar en refrigeración durante al menos 2 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.

### 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.
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 manejo tartaletas rellenas con cremosos:

**Reposo inicial:** Una vez rellenas con el cremoso, dejar reposar las tartaletas brevemente hasta que el relleno se estabilice.

**Congelación:** Posteriormente llevarlas a congelación (-18 °C) para fijar la preparación. Este proceso ayuda a mantener la crocancia de la base y evita que la galleta se humedezca con el relleno.

**Descongelación:** Para su servicio descongelar 3-4 horas antes del servicio

**Decoración:** Se recomienda realizar la decoración final una vez el producto esté descongelado, para mantener la mejor presentación y textura.

**Servicio:** Retirar del refrigerador 30 minutos a 1 hora antes de servir para que el cremoso exprese mejor su sabor y textura.

**Consumo recomendado:** Para mantener la crocancia de la base y la calidad del relleno, se recomienda consumir las tartaletas dentro de 24 a 48 horas después de rellenas.

#### 7. Quiches y rellenos con huevo

Para rellenos salados o tipo quiche, recomendamos la siguiente fórmula base:

- 10 huevos (aprox. 500 g)



 @bocarte.co

 Bocarte

- 1 litro de líquido (leche, crema o puré de verduras)
- 50 g de almidón (maíz, arroz o harina)

Hornear a **160–180°C**, asegurando suficiente espacio entre piezas para una correcta circulación de aire.

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