Anillo de Frambuesas

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Baño

Colorante comestible: Cantidad necesaria
Crema de leche: 240 g
Agua: 90 cc
Gelatina: 30 g
Azucar: 360 grs.
Agua: 160 cc
Gel abrillantador: 400 g

Bavaroise de chocolate blanco

Leche: 300 cc
Chocolate blanco: 250 g
Agua: 50 cc
Crema batida a medio punto: 350 g
Azucar: 80 grs.
Gelatina sin sabor: 10 g
Yema: 80 g

Biscuit de Frambuesas

Almidón de Maíz: 50 g
Azucar: 60 grs.
Harina: 50 g
Yema de huevo: 120 grs.
Azucar: 60 grs.
Claras: 150 grs.
Pulpa de frambuesas maduras: 150 g

Preparación de la Receta

Biscuit de Frambuesas

- En una sartén, calentar la pulpa de frambuesas maduras y el azúcar hasta llegar casi al primer hervor
- Mientras tanto, colocar las yemas en la cuba de una batidora eléctrica y batir.
- Cuando la pulpa llegue a casi al hervor, volcarla en el batido de yemas
- Trabajar a alta velocidad.
- Mientras se siguen batiendo las yemas con la pulpa, batir con un batidor de alambre las claras a nieve, echándole un poco de azúcar al principio.
- Al obtener una consistencia espumosa, incorporar el resto del azúcar
- Montar hasta lograr un merengue flexible.
- Tamizar la *harina* y el almidón de maíz
- Reservar.
- En un tazón aparte, colocar las yemas con la pulpa e ir intercalando con movimientos envolventes el merengue y los polvos secos reservados.
- Revestir un molde de 30 x 40 con papel para hornear
- Volcar la preparación en el mismo y cocinar en el horno a 180 °C por 20 minutos
- Retirar, desmoldar y reservar.

Bavaroise de chocolate blanco

- En un tazón, dejar hidratando la *gelatina* en el agua
- En una olla, calentar la leche y la mitad del azúcar
- En otro tazón, mezclar las yemas y el resto del azúcar.
- Cuando la leche llegue al primer hervor, volcar sobre las yemas revolviendo constantemente.
- Llevar nuevamente esta preparación a la olla y revolver con cuchara de madera
- Cocinar hasta espesar -crema inglesa-.
- Volcar una parte de la *crema* caliente sobre la *gelatina* y mezclar hasta fundir.
- Incorporar la otra parte de la *crema* caliente en un tazón con *chocolate* blanco
- Dejar reposar unos minutos y luego mezclar con un batidor de alambre.
- Añadir la *gelatina* fundida y unir ambas preparaciones.
- Bajar la temperatura de la *crema* a baño maría invertido y, cuando esté alrededor de los 30 °C, incorporar la *crema* batida a medio punto.

Baño

- En una olla, calentar la *crema* de leche, el azúcar, el agua y el gel abrillantador en caliente.
- En un tazón, hidratar la *gelatina* en el agua y reservar.
- Cuando la *crema* llegue al primer hervor, mezclar con un batidor de alambre
- Retirar del fuego y volcar en un tazón
- Agregar la *gelatina* hidratada y mezclar hasta fundir.
- Agregar el colorante comestible y dejar que baje la temperatura.

Armado

- En la base de un molde tipo savarín de silicona, colocar un poco de la bavaroise.
- Disponer por encima un anillo de masa de frutos tojos
- Arriba poner la confitura de frutos rojos sin que se mezcle con la bavaroise
- Tapar con otro disco de masa y hundir dentro de la bavaroise.

- Colocar nuevamente la mezcla de la bavaroise casi hasta el tope del molde
- Por último, incorporar el último anillo de masa.
- Enfriar en la nevera, hasta que coagule la *gelatina* y luego colocar en el congelador.

Para el armado

desmoldar y sobre una reja ba&ntilde

- Ar con el glaseado a 30 °C
- Dejar enfriar.
- Por último, decorar con un crocante de pistachos y luego servir.

- Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.
- Si no posees batidora eléctrica, puedes utilizar una procesadora con el globo batidor colocado.
- Puedes reemplazar la pulpa de frambuesas maduras por pulpa de fruto rojos o de cassis.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/anillo-de-frambuesas