

Arrollado de Pistachos, Frambuesas y Choco Blanco



Ingredientes

Pistachos pelados sin sal: 70 g

Azucar: 130 g

Sal: 1 Pizca

Frambuesas Frescas: 300 g

Manteca a temperatura ambiente: 75 g

Crema doble: 270 MI

Huevo: 4 Unidades Grandes

Harina Leudante: 80 g

Azucar impalpable: 1 Cucharada

Chocolate blanco picado: 200 g

Queso Crema: 280 g

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno en 180 grados
- Enmantecar molde y colocar el papel *manteca*.
- Procesar los pistachos hasta convertirlos en polvo, pero antes de que comiencen a largar aceite.
- Batir las yemas con el azúcar a blanco
- Incorporar los pistachos
- Batir las claras a punto nieve
- Agregar las claras en etapas en la mezcla de pistachos y yemas
- Agregar la *harina* y la sal.
- Llevar la mezcla al molde y hornear por unos 15 minutos hasta que este levemente dorado
- Dejar enfriar por unos minutos.
- Espolvorear azúcar impalpable sobre la masa
- Colocar un repasador limpio sobre la masa y una rejilla sobre este y dar vuelta
- Quitar el papel *manteca* con cuidado y terminar de espolvorear azúcar impalpable.
- Enrollar la masa con cuidado
- Desenrollar y volver a hacerlo
- Esto se llama “entrenar” la masa
- Fundir el *chocolate* blanco a baño maría.
- Batir *manteca* a temperatura ambiente y queso *crema* hasta que se unan
- Agregar el *chocolate* y la *crema*
- Hasta lograr la textura de una *crema* homogénea para untar.

- Untar parte de la *crema* de *chocolate* blanco en la masa dejando 2 cm al final del arrollado libres
- Distribuir las frambuesas y guardar las mas lindas para terminarlo.
- Enrollar.
- Cubrir con mas *crema* de *chocolate*, frambuesas y pistachos.
[instagram <https://www.instagram.com/p/CtUvuZLR5rN>]

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/arrollado-de-pistachos-frambuesas-y-choco-blanco>