

Budín de Banderas



Ingredientes

Leche: 320 cc

Chocolate blanco: 400 grs.

Colorante amarillo: Cantidad necesaria

Claras: 180 grs.

Chocolate con leche: 400 g

Colorante rojo: Cantidad necesaria

Crema: 400 cc

Esencia De Vainilla: Cantidad necesaria

Colorante azul en cantidad necesaria:

Azucar: 400 grs.

Sal: 8 g

Manteca pomada: 225 grs.

Polvo para hornear: 20 grs.

Harina 0000: 400 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

en un bol, mezclamos con un batidor de alambre la manteca pomada y el azúcar

- Car.
- Cuando los ingredientes estén bien integrados, trabajamos con una espátula de goma e incorporamos la *harina* 0000 tamizada intercalando su incorporación con 160 cc de leche, el polvo de hornear y la sal.
- En una batidora, trabajamos las claras, los otros 160 cc de leche y un chorrito de esencia de vainilla hasta formar un merengue.
- Unimos ambas preparaciones y dividimos en 3 partes (1 parte en un bol diferente).
- Teñimos con colorante comestible una parte de rojo, otra de azul y la última de amarillo

Para terminar

- Ir, primero, vamos a hacer una pequeña porción y luego el resto de la preparación.

- Llevamos las 3 masas teñidas a una misma placa con papel *manteca* en la base sin mezclarla
- Llevamos al horno a 175°C durante 15 minutos
- Dejamos enfriar y llevamos a la heladera.
- Cortamos cada una de las masas de colores del tamaño del molde/ budinera elegido.
- Colocamos en la base del molde forrado con papel *manteca* la parte roja, luego la azul y, por último, la amarilla.

Para la ganache de chocolate blanco

- Llevamos la *crema* al fuego en una olla 200 cc de *crema* hasta que llegue al punto de hervor.
- Luego, la volcamos sobre un bol donde tenemos el *chocolate* blanco, dejamos reposar durante unos minutos y mezclamos bien.
- Luego, unimos cada capa con la ganache de *chocolate* blanco
- Llevamos al frío.
- Cuando el budín esté frío, lo bañamos sobre una reja de pastelería con ganache de *chocolate* con leche (igual cantidad y procedimiento que la de *chocolate* blanco).

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/budin-de-banceras>