

Cake de avellanas



Ingredientes

Base

Avellanas molidas: 100 g
Huevos: 3 Unidades
Manteca pomada: 80 g
Harina 0000: 250 g

Azucar rubia: 200 g
Polvo de hornear: 2 cditas.
Sal: 1 Pizca

Para la crema de avellanas

Pasta de avellanas y chocolate: 200 g
Crema de leche: 100 ML.

Manteca pomada: 100 grs.

Para moldeado (o mousse) de avellanas

Yemas: 5 Unidades
Crema de leche: 150 ML.
Agua: 35 cc
Pasta de avellanas: 100 g
Gelatina: 7 g

Azucar: 100 grs.
Agua: 50 cc
Chocolate Semiamargo: 150 g
Crema de leche: 200 cc

Preparación de la Receta

Para base

- Mezclar 80g de *manteca* pomada con 200g de azúcar rubia.
- Incorporar 3 huevos, de a uno por vez, y una pizca de sal.

- Una vez integrado, agregar en adiciones intercaladas, 250g de *harina* 0000 previamente tamizada y 100g de avellanas finamente molidas.
- Incorporar 2 cditas de polvo de hornear. Terminar de integrar con espátula y verter en una placa de 18cm de diámetro. Llevar a horno de 180 grados por 20 minutos.
-
- Para el moldeado (o mousse) de avellanas
- Preparar una ganache calentando 150ml de *crema* de leche. Verter 150g de *chocolate* semi amargo. Incorporar 100g de pasta de avellanas. Dejar reposar sin revolver.
- Batir en batidora 5 yemas con 100g de azúcar y 50cc de agua.
- Cuando las yemas alcancen punto letra incorporar 7g de *gelatina* hidratada en 35cc de agua y activada en microondas o baño maría.
- Integrar la ganache e incorporarla a las yemas ya batidas. Agregar con movimientos envolventes 200g de *crema* de leche batida a medio punto.
- Con esta preparación rellenar una cintura circular forrada en papel film. Llevar a heladera hasta que solidifique.

Para la crema de avellanas

- Batir ligeramente 100ml de *crema* de leche. Agregar 100g de *manteca* pomada. Incorporar 200g de pasta de avellanas al *chocolate*. Llevar a una manga y reservar.

Para el armado

- Untar la superficie de la base de masa con un poco de *crema* de avellanas. Colocar por encima el moldeado (o *mousse*) de avellanas. Colocar una corona de copos de *crema* de avellanas alrededor de la *mousse*. Decorar con palitos de *chocolate* y granas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cake-de-avellanas-2>