

# Cake de Colores



## Ingredientes

### Baño de cacao:

**Azucar:** 120 grs.

**Agua:** 20 cc

**Gelatina:** 4 g

**Agua:** 100 cc

**Crema de leche:** 80 grs.

**Cacao:** 40 g

### Biscuit de colores

**Esencia De Vainilla:** Cantidad necesaria

**Azucar:** 400 grs.

**Huevos:** 8 Unidades

**Polvo para hornear:** 8 grs.

**Colorante azul en cantidad necesaria:**

**Harina:** 400 grs.

**Manteca pomada:** 400 grs.

### Crema de manteca

**Crema inglesa:**

**Manteca pomada:** 375 grs.

**Merengue italiano:**

### Crema inglesa

**Leche:** 90 cc

**Azucar:** 45 grs.

**Azucar:** 45 grs.

**Yemas:** 70 g

### Merengue italiano

**Azucar:** 240 grs.

**Agua:** Cantidad necesaria

**Claros:** 120 grs.

# Preparación de la Receta

## Para el Biscuit de colores

- Cremar 400 grs de *manteca* pomada con 400 grs de azúcar y colorante a elección en cantidad necesaria.
- Dividir la preparación de acuerdo a la cantidad de colores que se desean obtener y agregar el colorante a cada parte
- Incorporar 8 huevos de a uno y un chorrito de esencia de vainilla
- Seguir batiendo hasta obtener una preparación homogénea.
- Agregar 400 grs de *harina* y 8 grs de polvo de hornear previamente tamizados.
- Batir hasta que se una bien.
- Enmantecar una placa y colocar papel *manteca*
- Disponer la mezcla.
- Hornear a 175 grados por 15 minutos.

## Para la crema inglesa

- Mezclar 70 grs de yemas con 45 grs de azúcar.
- Por separado, calentar 90 cc de leche junto con 45 grs de azúcar.
- Una vez caliente la leche, verter una parte sobre las yemas, integrar
- Luego mezclar del todo.
- Terminar de cocinar al fuego hasta que llegue a los 83 grados.
- Colocar a baño maría invertido y batir hasta enfriar.

## Para el Merengue italiano

- Hacer un *almíbar* con 240 grs de azúcar y agua hasta cubrir apenas.
- Batir 120 grs de claras a baja velocidad del batidor.
- Cuando el *almíbar* llega a los 118 grados verter en forma de hilo sobre las claras batidas.
- Continuar batiendo hasta que se enfríe.

## Para la crema de manteca

- Batir ligeramente 375 grs de *manteca* pomada en la batidora.
- Agregar la *crema* inglesa y seguir batiendo a baja velocidad.
- Una vez unida la mezcla agregar el merengue italiano.
- Batir hasta lograr la *crema* de *manteca*

## Para el armado de la Cake

- Cortar con un molde los distintos biscuit de colores.
- Colocar un acetato en una cintura e ir colocando las bases de *color*, entre biscuit y biscuit esparcir una capa de *crema* de *manteca*.

- Llevar al frío

## Para el baño de cacao

- Calentar 100 cc de agua, 80 grs *crema*, 120 grs de azúcar y 40 grs de cacao.
- Dejar cocinar hasta que tome cuerpo y llegue hasta los 103 grados.
- Agregar 4 grs de *gelatina* hidratada y activada con 20 cc de agua.

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