Carlota de frambuesas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Mousse de frambuesas

Azucar: 225 grs.
Agua: 150 cc
Cremor tártaro: Una pizca
Claras de huevo: 5 Unidades
Azucar: 30 grs.
Crema semi batida: 420 g
Puré de Frambuesas: 700 grs.
Gelatina sin sabor: 30 grs.

Soletas

Azúcar granulada: Cantidad necesaria
Yemas: 6 Unidades
Harina: 60 grs.
Cremor tártaro: Una pizca
Frutos rojos deshidratados: A gusto
Azucar: 125 grs.
Fecula De Maiz: 60 grs.
Claras: 5 Unidades

Varios

Frutos rojos: Cantidad necesaria
Crema de leche montada: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

Mousse de frambuesas

- Realice un *almíbar*, en una sartén coloque 225 gramos de azúcar y humedezca con agua, cocine hasta lograr el punto bolita.
- Hidrate la *gelatina* en 150cc de agua, luego fúndala durante 10 segundos en el microondas.

- Prepare el merengue italiano, en el bowl de la batidora coloque las claras junto con el cremor tártaro, comience a batir y agregue 30 gramos de azúcar en tres veces
- Logrado el punto deseado del *almíbar* incorpórelo al merengue en forma de hilo mientras sigue batiendo hasta que se enfríe, incorpore el puré de frambuesas y mezcle con un globo, añada la *crema* semi montada y por ultimo la *gelatina*, mezcle bien hasta lograr una preparación homogénea.

Soletas

- Coloque en un bowl las claras junto con el cremor tártaro y comience a batir, agregue de a poco el azúcar y luego incorpore las yemas en forma de hilo mientras sigue batiendo, una vez integradas deje de batir y añada de a poco la *harina* junto con la fécula de maíz previamente tamizadas, mezcle con una espátula de forma envolvente
- Coloque la masa dentro de una manga.
- Sobre una placa con una *plancha* siliconada realice con la ayuda de la manga tiras, espolvoree con frutos rojos deshidratados y azúcar en grano, cocine en horno precalentado a 180°C por espacio de 20 minutos
- Terminada la cocción desmolde sobre una hoja de papel encerado.

Armado

- Coloque sobre la soleta una tira de acetato de la altura del molde que va a utilizar, luego corte la soleta, corte también un disco de la medida de la base del molde
- Coloque la tira de acetato dentro del molde y luego acomode la base y la tira de soleta hasta cubrir por completo el borde, vacíe dentro la *mousse* de frambuesa y reserve en el freezer durante aproximadamente 8 horas.
- Transcurridas las horas de reposo desmolde y retire la tira de acetato, coloque sobre una fuente.

Presentación

- Realice alrededor de la carlota un cordón de *crema* montada y en el centro acomode frutos rojos.

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