

Carrete de frambuesa



Ingredientes

Para el financier de frambuesa

Azúcar invertida: 30 grs. Harina: 180 g

Claras: 8 Unidades Esencia De Vainilla: 6 g Frambuesas: 18 Unidades Azúcar glass: 320 g

Polvo para hornear: 3 grs. Almendras en polvo: 120 g

Mantequilla fundida: 180 g

Para el sablée

Harina: 150 g
Sal: Una pizca
Mantequilla: 125 g
Azúcar glass: 50 g
Clara: 1 Unidad

Para la decoración

Botones de chocolate: A gusto Matizador rojo cobrizo: Cantidad necesaria

Mazapán de almendra con miel de maíz: 200 g Mermelada de Frambuesa: 60 g

Preparación de la Receta

Para el financier de frambuesa

 Mezclamos todos los ingredientes (mantequilla fundida, la almendra en polvo, el azúcar glass, la harina, el polvo para hornear, las claras, el azúcar invertido, la esencia de vainilla). Colocamos en los moldes junto con las frambuesas y llevamos al horno a 180°C por 20 minutos.

Para el sablé

- E
- Cremamos la mantequilla con el azúcar glass.
- Agregamos las claras y la vaina de vainilla.
- Añadimos la harina y la sal a la mezcla anterior.
- Estiramos y cortamos círculos.
- Colocamos en un tapete siliconado con textura y llevamos al horno a 180 °C por 15 minutos.

Para la decoració

- N
- Formamos hilos de mazapán y con ellos envolvemos los cilindros de financiers.
- Pegamos con un poco de mermelada de frambuesa los financier a la galleta.
- Espolvoreamos un poco de azúcar glass a la galleta.
- Decoramos con botones y aguja de mazapán.
- Terminamos con el matizador rojizo.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/carrete-de-frambuesa