Delicia de caramelo



Ingredientes

Para el pan de vainilla

Azúcar invertida: 30 grs.
Claras: 8 Unidades
Polvo de Almendras: 120 g
Azúcar glass: 120 g
Harina: 180 g
Mantequilla fundida fría: 180 Gramos
Polvo para hornear: 1 Pizca

Para la decoración

Arándanos: A gusto
Hojas de menta: A gusto
Espirales de chocolate: A gusto
Frambuesas: A gusto
Crema Batida: Cantidad deseada
Flores organicas: A gusto

Para la pastelera de caramelo

Leche: 1/2 L
Fecula De Maiz: 35 g
Agua: 25 Ml.
Azúcar glass: 130 g
Yemas: 6 Unidades
Grenetina: 5 grs.
Vainilla: 1 Vaina

Preparación de la Receta

Para el pan de vainilla

- Mezclamos todos los ingredientes y extendemos en una charola con papel siliconado.

- Llevamos al horno a 180 ºC por 20 minutos.
- Dejamos enfriar.

Para la pastelera de caramelo

- Hacemos un caramelo en seco con el azúcar glass y agregamos la leche caliente.
- Mezclamos las yemas con la fécula de maíz y vaciamos un poco de la leche caliente y mezclamos.
- Agregamos las yemas al resto de la leche y movemos constantemente con un globo hasta que se forme la pastelera.
- Dejamos enfriar a temperatura ambiente y agregamos la *grenetina* hidratada y fundida.

Para el montaje

- En un marco, colocamos una capa de pan de vainilla, pastelera, pan de vainilla, pastelera y pan de vainilla y congelamos.
- Cortamos en rectángulos.

Para la decoraci&oacute

- N, mezclamos la *crema* con la vaina de vainilla y decoramos en la parte superior del pastel.
- Colocamos los espirales, flores organicas, *arándanos*, frambuesas, hoja de *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/delicia-de-caramelo