

# Fruit cake en lata con oro

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Fondant

**Glicerina:** 25 g  
**Azúcar glass:** 1 k  
**Mantequilla:** 25 grs.

**Glucosa:** 25 grs.  
**Grenetina en polvo:** 25 g

### Fruit cake

**Jalea de chabacano:** 1/4 Taza  
**Sal:** 1/2 cdita.  
**Pulpa de chabacano:** 3/4 Taza  
**Huevos:** 2 Unidades  
**Canela molida:** 1/2 cda.  
**Nuez moscada molida:** Una pizca  
**Azucar morena:** 1 Taza  
**Dátiles:** 1/2 Taza  
**Nueces:** 1/4 Taza  
**Ralladura de naranja:** 1 Unidad  
**Uvas pasas:** 1 Taza

**Licor de naranjas:** 2 cdas.  
**Ciruela pasa:** 1/2 Taza  
**Fruta cristalizada:** 1 Taza  
**Arándanos:** 1/2 Taza  
**Polvo para hornear:** 1/2 cditas.  
**Clavo molido:** Una pizca  
**Mantequilla pomada:** 100 g  
**Cerezas:** 1/2 Taza  
**Harina:** 1 1/2 Taza

### Varios

**Jalea de chabacano:** 1/2 Taza  
**Polvo de oro:** A gusto  
**Mazapán de almendra:** 300 g

**Azúcar glass:** 1/2 Taza  
**Frutas cristalizadas:** 2 Tazas

# Preparación de la Receta

## Fruit cake

- En un bowl mezcle la *mantequilla* pomada junto con la mitad de azúcar morena, luego incorpore la pulpa y la jalea de chabacanos junto con el resto de azúcar morena, mezcle con una espátula hasta integrar, añada de a poco la *harina* mientras mezcla, luego agregue los huevos de a uno, mezcle hasta lograr una preparación homogénea y lisa.
- Pique groseramente los dátiles y agréguelos a la preparación junto con los *arándanos* y las cerezas, mezcle, incorpore la fruta cristalizada previamente macerada con *licor de naranja*, puede ser acitrón, higos, *naranja*, cerezas, a gusto, agregue ciruelas pasas picadas y uvas pasas, nueces picadas, mezcle a medida que incorpora los ingredientes, agregue clavo de olor, polvo para hornear, nuez moscada, canela y ralladura de *naranja*, integre los ingredientes mezclando muy bien.
- En un molde circular de aproximadamente 20cm de diámetro previamente enmantecado y enharinado vacíe la preparación y cocine en horno precalentado a 180°C por término de 1 a 1 ½ hora aproximadamente
- Terminada la cocción retire del horno y deje enfriar.

## Fondant

- Hidrate en agua fría la *grenetina*.
- Mezcle en un recipiente la *mantequilla* pomada, la glicerina y la glucosa, luego funda en un baño de maría al igual que la *grenetina* hidratada.
- En el bowl de una batidora coloque azúcar glass, incorpore de a poco la mezcla de *mantequilla*, glucosa y glicerina intercalando con la *grenetina*, amase solo unos minutos hasta incorporar los ingredientes.

## Armado

- Una vez frío el fruit cake desmolde y píntelo con una capa abundante de jalea de *chabacano*.
- Espolvoree el *mazapán* de almendras con azúcar glass y extiéndalo sobre la mesada con la ayuda de un palo de amasar, luego acomódelo sobre el fruit cake cubriéndolo por completo, quite el excedente, pinte nuevamente con la jales de chabacanos.
- Proceda del mismo modo con el *fondant*, estírelo bien fino con un palo de amasar previamente espolvoreado con azúcar glass, luego acomódelo sobre el fruit cake cubriéndolo por completo, presione suavemente con la palma de las manos para que tome la forma y quite el excedente.
- Pique las frutas cristalizadas.
- Coloque el fruit cake dentro de la caja de regalo con papel celofán.

## Presentación

- Decore el fruit cake con las frutas brillantadas y polvo de oro.