

Imperial Ruso

Tiempo de preparación: 180 Min



Ingredientes

Crema de manteca

Agua: c/n

Clara: 150 Gramos

Azucar: 300 grs

Manteca: 600 Gramos

Merengue

Azucar: 160 grs

Clara de huevo: 175 Gramos

Azucar impalpable: 160 Gramos

Fecula De Maiz: 30 Gramos

Preparación de la Receta

Merengue

- Batir las claras con el azúcar a punto nieve muy firme vertido en forma de lluvia durante el batido.
- Tamizar el azúcar impalpable y la fécula e incorporar con movimientos envolventes.
- Colocar en manga con pico liso de 0, 5 cm.
- Con la manga, formar 3 rectángulos sobre una placa con papel *manteca* enmantecado.
- Con el resto, trazar bastones
- Secar en horno bajísimo, a 100° C, durante 3 horas.

Crema de manteca

- Con el azúcar humedecida con el agua cocinar a fuego medio hasta lograr un *almíbar*.
- Mientras tanto batir las claras a punto nieve.

- Cuando el azúcar alcanza los 118 °C agregarla al batido de claras en forma de hilo delgado sin dejar de batir hasta que esté tibia.
- Agregar la *manteca* pomada y batir hasta lograr una *crema*.

Armado

- Armar el imperial ruso intercalando entre placa y placa relleno con *crema* de *manteca*.
- Cubrir la superficie con más *crema* de *manteca* y terminar con bastones de merengue roto por encima.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/imperial-ruso>