Kit cosméticos

Ingredientes

Crema de manteca de cacao

Manteca: 375 g

Cacao: 40 g

Crema inglesa

Azucar: 90 grs.

Leche: 90 g

Yemas: 70 g

Merengue italiano

Azucar: 120 grs.

Claras: 60 grs.

Preparación de la Receta

Kit cosméticos

- Preparar la *crema* inglesa, mezclando las yemas con el azúcar y volcando la leche sobre la preparación cuando rompa hervor
- Volver al fuego y cocinar sin dejar de revolver, hasta que nape la cuchara
- Enfriar en baño maría invertido
- Reservar en heladera.
- Colocar la *manteca* en la batidora con la lira junto con el merengue italiano e incorporar la *crema* inglesa fría y el cacao
- Reservar en la heladera.

Para el armado

- Cortar el *bizcochuelo* y armar un bloque, rellenando con la *crema* de *manteca* de cacao.
- Enfriar
- Tallar con la ayuda de los moldes de cartón
- Calar el espacio interior de la caja
- Hacer una mezcla de migas de *bizcocho* y *crema* de *manteca* y revocar el bloque
- Llevar a la heladera.

Para el forrado

- Cubrir el bloque con una fina capa de dulce de leche entibiado en el microondas
- Forrar la torta con masa para cubrir
- Repetir el proceso con masa de *color* y pulir la superficie con fratachos o espátulas.

Para la decoración

- Estirar pasta de goma, cortar en listones y dejar secar hasta que endurezca
- Armar el cajón interior pegando las piezas con agua
- Con la misma masa, modelar los detalles de terminación de la caja y pegarlos con agua
- Pintar con colorante plateado

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/kit-cosmeticos