

Lingote de té verde y frambuesas

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Buttercream de frambuesa

Agua: Cantidad necesaria

Claras: 3 Unidades

Pulpa de frambuesa: 50 g

Azúcar: 150 g

Manteca pomada: 170 g

Geniose de té verde

Almidón de Maíz: 30 g

Azúcar: 200 g

Manteca fundida: 50 g

Harina 0000: 120 g

Huevo: 6 Unidades

Polvo de té: 20 g

Palette de frambuesas

Agua fría: 35 cc

Azúcar: 100 g

Pulpa de frambuesas procesada y tamizada: 200 g

Gelatina sin sabor: 7 g

Preparación de la Receta

Geniose de té verde

- Tamizar 120 g de *harina*, 30 g de almidón de maíz y 20 g de té verde.
- Batir 6 huevos y 200 g de azúcar hasta llegar a punto letra.

- Incorporar los ingredientes secos al batido en 3 o 4 adiciones, con espátula y movimientos envolventes.
- Por último incorporar 50 g de manteca fundida a una parte de la preparación y luego al resto.
- Verter en una placa enmantecada y forrada con papel *manteca*.
- Hornear a 180 grados por 15 minutos.
- Retirar y dejar enfriar antes de desmoldar.

Palette de frambuesas

- Mezclar 200 g de pulpa de frambuesa procesada y tamizada con 100 g de azúcar blanca.
- Incorporar 7 g de *gelatina* sin sabor (previamente hidratada en 35 cc de agua y disuelta en microondas o baño maría). Integrar y colocar en una cintura cuadrada forrada con papel film. Llevar a heladera por 3 horas, hasta que solidifique.

Buttercream de frambuesa

- En una olla preparar un *almíbar* a punto bolita con 150 g de azúcar y agua hasta humedecer. Una vez que el *almíbar* llegue a su punto, incorporarlos a las claras y seguir batiendo. Cuando la preparación se enfría un poco y sin dejar de batir, agregar 170 g de *manteca* pomada en adiciones y 50 g de pulpa de frambuesas.
- Al llegar al punto deseado, cargar una manga con la preparación y reservar en frío.

Armado :

- Con la ayuda de una cintura cuadrada, intercalar capas del genoise de té verde, buttercream de frambuesa y el palette. Dejar reposar en heladera con un peso encima por al menos 6 horas.
- Darle una terminación de buttercream de frambuesa como capa superior y cortar los lingotes. Decorar con frambuesas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/lingote-de-te-verde-y-frambuesas>