

# Panqué Húmedo de Caramelo

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Decorado y Montaje

**Azúcar impalpable:** Cantidad necesaria    **Chocolate con leche temperado:** Cantidad necesaria  
**Vainas de vainilla:** Cantidad deseada

### Glaseado de Caramelo

**Chocolate Semiamargo:** 125 grs.

**Crema para batir:** 400 grs.

**Grenetina:** 2 Hojas

**Manteca:** 40 grs.

**Azúcar:** 250 grs.

**Glucosa:** 160 grs.

### Panqué

**Yemas de huevo:** 40 grs.

**Azúcar:** 200 grs.

**Huevos:** 4 Unidades

**Manteca:** 260 grs.

**Harina:** 260 grs.

**Dulce de leche:** 600 grs.

## Preparación de la Receta

### Panqué húmedo de caramelo

- Derretir la *manteca* a baño maría.
- Revolver hasta obtener una textura similar a la *mayonesa*.
- Agregar el dulce de leche y revolver hasta emulsionar.

- Batir las yemas con el azúcar e incorporar poco a poco en la preparación anterior.
- Tamizar la *harina* y agregar poco a poco.
- Vaciar en un molde y hornear a 170° C, por 40 minutos.

## Glaseado de caramelo

- Llevar el azúcar y la glucosa al fuego, hasta obtener un caramelo dorado.
- Hidratar *gernetina* en agua fría.
- Agregar al caramelo, *crema* para batir y revolver hasta integrar.
- Retirar del fuego.
- Incorporar la *manteca*, la *gernetina* hidratada y el *chocolate*.
- Revolver.

## Decorado

- Llenar una manga de plástico con *chocolate* temperado y vaciar en molde de policarbonato.
- Refrigerar unos 15 minutos, hasta endurecer.

## Montaje

- Espolvorear con azúcar impalpable haciendo franjas.
- Chorrear con el glaseado de caramelo y decorar con las plaquitas de *chocolate* y vainas de vainilla.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/panque-humedo-de-caramelo>