

Pastel de azafrán

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crema pastelera

Leche: 500 cc

Azúcar: 100 grs.

Harina: 2 cdas.

Azafrán: 10 Pistilos

Yemas: 4 Unidades

Merengue italiano

Azúcar: 100 grs.

Claras: 4 Unidades

Opcional

Damascos frescos:

Ciruelas frescas:

Azúcar impalpable:

Figuras de tuile:

Pasta azucarada

Leche: 25 cc

Huevo: 1 Unidad

Harina: 200 grs.

Azúcar: 100 grs.

Manteca: 150 g

Varios

Azúcar: 75 grs.

Gelatina sin sabor: 10 grs.

Preparación de la Receta

Pasta azucarada

- Procese la *manteca* con la *harina* y el azúcar hasta formar un arenado.
- Agregue el *huevo*, leche y termine de procesar hasta unir los ingredientes.
- Envuelva con un film y reserve en la heladera durante 30 minutos.
- Estire la masa y forre un molde de 28 cm de diámetro.
- Pinche la masa con un tenedor, cubra con una lámina de papel *manteca*, algunas *legumbres* (porotos) encima y cocine en el horno precalentado a 180° C durante 15 minutos.

Merengue italiano

- Bata las claras hasta que espumen.
- Sin dejar de batir agregue el azúcar en forma de lluvia y continúe batiendo hasta obtener un merengue firme.

Crema pastelera

- Lleve la leche a hervor con el **azafrán**.
- En un bowl mezcle el azúcar y la *harina*.
- Vierta la leche caliente sin dejar de revolver hasta que desaparezcan los grumos.
- Vuelva al fuego, agregue las yemas y revuelva hasta que espese.
- Deje bajar la temperatura antes de utilizar.

Armado

- Hidrate la *gelatina* con agua, disuelva sobre baño María y deje bajar la temperatura.
- En un bowl disponga la *crema* pastelera.
- Incorpore el merengue en tres veces mezclando con movimientos envolventes.
- Incorpore la *gelatina* hidratada y mezcle con cuidado.
- Vierta dentro de la tarta y lleve al frío durante 2 horas o hasta que tome consistencia.
- Espolvoree la superficie con azúcar y queme con un soplete de cocina hasta caramelizar.

Presentación

- Sirva en una fuente y distribuya en la superficie gajos de damascos y ciruelas.
- Decore con figuras de tuile y espolvoree con azúcar impalpable.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-azafran>