

# Pastel de Chocolate Blanco

Tiempo de preparación: 120 Min



## Ingredientes

### Almíbar de Naranja

**Azúcar:** 250 grs

**Piel de naranja:** 1 unidad

**Jugo de Naranja:** 250 c.c.

### Bizcocho

**Azúcar:** 150 grs

**Cacao Amargo:** 45 Gramos

**Esencia De Vainilla:** 1 cda

**Manteca:** 45 Gramos

**Sal:** 1 cdta

**Huevos:** 4 Unidades

**Harina:** 100 Gramos

**Polvo de hornear:** 1/2 cdta

### Crema de chocolate blanco

**Agua:** 100 c.c.

**Azúcar:** 180 grs

**Chocolate blanco:** 500 Gramos

**Esencia De Vainilla:** 1 cda

**Manteca:** 360 Gramos

**Canela:** 2 pizcas

**Yemas:** 2 Unidades

**Huevo:** 2 Unidades

**Naranja para su ralladura:** 1 unidad

## Preparación de la Receta

### Bizcocho

- Batir los huevos con el azúcar y la vainilla hasta punto letra.

- Tamizar *harina*, cacao, polvo de hornear y sal e incorporar en tres tandas.
- Fundir la *manteca* y agregarla en forma de hilo delicadamente.
- Llevar la mezcla a un molde y hornear entres 35 minutos a 180°C.

## Crema de chocolate blanco

- Llevar el azúcar con el agua a hervor hasta que llegue a los 118°C.
- Verter sobre el *huevo* y la yema previamente batidos sin dejar de revolver.
- Agregar poco a poco la *manteca* en cubos y luego el **chocolate** blanco fundido.
- Saborizar con esencia de vainilla y ralladura de *naranja* y la canela en polvo.
- Reservar en frío.

## Almíbar

- Llevar el azúcar, *jugo* y piel de *naranja* a hervor por 5 minutos.
- Apagar y reservar.

## Armado

- Cortar el biscocho en tres discos y mojar con el *almíbar*.
- Disponer un disco en la base y verter un cuarto de la *crema*, luego cubrir con otro *biscocho* y hacer lo mismo
- Por último tapar con el ultimo *biscocho* y cubrir con la *crema*
- Refrigerar bien antes de servir.

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