Pastel de fresas con pétalos de rosa



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pan de vainilla

Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria
Azucar: 80 grs.
Claras: 110 grs.
Cremor tártaro: 1/2 cdita.
Yemas: 110 g
Sal: A gusto
Harina: 90 grs.
Aceite: 10 cc
Agua Caliente: 90 cc

Pétalos de rosa cristalizado

Pétalos de rosa organica: 20 Unidades
Claras: 150 grs.
Gelatina sin sabor: 2 grs.
Azúcar refinada: 500 g

Relleno y crema chantilly

Fresas: 300 grs.
Crema: 500 Ml.
Vaina de vainilla: 1 Unidad
Azucar: 50 grs.
Jarabe de rosas: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Pan de vainilla

- En un bowl coloque las yemas de *huevo*, aceite y agua caliente, comience a mezclar con un globo, perfume con esencia de vainilla, mezcle y reserve.

- En el bowl de la batidora coloque las claras, el cremor tártaro y parte del azúcar, comience a batir a velocidad minima y cuando espume incorpore el resto de azúcar, bata a velocidad máxima hasta que queden firmes.
- Tamice la *harina* junto con la sal.

Relleno y crema chantilly

- En el bowl de la batidora coloque la *crema*, azúcar y el interior de la vaina de vainilla, comience a batir hasta obtener picos firmes.
- Corte las fresas en cuartos y colóquelas en un bowl, incorpore jarabe de pétalos de rosas, mezcle y deje reposar durante 1 hora.

Pétalos de rosa cristalizado

- Hidrate las hojas de *gelatina* en agua fría, luego escúrrala y fúndala en el microondas durante 10 segundos.
- Incorpore las claras a la *gelatina* y mezcle, luego con la ayuda de un pincel pinte los pétalos de rosa de a uno de ambos lados y páselos por azúcar, déjelos secar a temperatura ambiente durante 2 a 3 días.

Armado

- Una vez que las claras estén montadas incorpore de forma intercalada la *harina* y las yemas, mezcle con una espátula de goma y de forma envolvente a medida que añada los ingredientes.
- En un molde circular de 26cm de diámetro previamente enmantecado con papel *manteca* en la base enmantecado y enharinado vuelque la masa, empareje la superficie con la espátula y cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 20 a 30 minutos.
- Terminada la cocción retire del horno y deje enfriar.
- Desmolde el pastel y con la ayuda de un cuchillo de sierra corte en tres partes iguales, cubra una de las partes con abundante *crema* chantilly, extienda de forma pareja con una espátula, luego acomode encima las fresas y cúbralas nuevamente con una capa de *crema*, acomode encima otro disco de pastel, nuevamente cúbralo con *crema*, fresas y *crema*, acomode el ultimo disco, úntelo con una capa de *crema* chantilly y por ultimo cúbralo con los pétalos de rosas cristalizados.

Presentación

- Presente el pastel de fresas con pétalos de rosas en una fuente.

- Claras, 110 gramos equivale a 4 unidades
- Yemas, 110 gramos equivale a 5 unidades

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-fresas-con-petalos-de-rosa