

# Pastel de rosas



## Ingredientes

**Leche:** 350 cc

**Azúcar:** 200 grs.

**Manteca pomada:** 175 grs.

**Extracto de vainilla:** 1 cdita.

**Harina 0000:** 380 g

**Polvo de hornear:** 1 cdita.

**Huevos:** 3 Unidades

**Jugo de Limón:** 1 cda

**Sal:** 1 Pizca

## Crema de manteca

**Agua:** Cantidad necesaria

**Azúcar:** 200 g

**Extracto de vainilla:** Cantidad necesaria

**Manteca fría en cubos:** 340 g

**Claras:** 6 Unidades

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

- Hay que batir 175 g de *manteca* pomada con 200 g de azúcar hasta cremar
- Preparar un buttermilk vertiendo una cucharada de *jugo de limón* en 350 cc de leche a temperatura ambiente y dejando de reposar la mezcla unos minutos.
- A la mezcla de *manteca* y azúcar incorporar 3 huevos
- Integrar
- Perfumar con 1 cucharadita de extracto de vainilla.

### Mezclar en un bowl los ingredientes secos

- 380 g de *harina* 0000, 1 cucharadita de polvo de hornear y 1 pizca de sal
- Cuando el buttermilk haya reposado, agregarle 2 gotas de colorante rosa.

- A la mezcla de *manteca*, azúcar y huevos incorporar en adiciones intercalando parte de la mezcla de secos y el buttermilk.
- Verter la preparación en moldes y hornear a 180 grados por 20 minutos.

## Para la crema de manteca

- Batir 6 claras
- Preparar un *almíbar* con 200 g de azúcar y cantidad de agua solo hasta humedecer.
- Cuando el *almíbar* llegue a su punto, incorporar lentamente al batido de claras
- Sin dejar de batir, perfumar con 1 cucharadita de extracto de vainilla
- Cuando baje la temperatura agregar 340 g de *manteca* fría, de a poco, dando tiempo a que se integre
- Reservar una parte de la preparación en manga y el resto en un bowl en frío para el forrado de la torta.

## Para el armado

- Rosas para decoración
- Colorear porciones de la *crema de manteca* con colorante comestible y poner en manga
- Utilizar pico de pétalo y sobre papel *manteca* moldear el capullo y las hojas
- Con un pico fino moldear los estambres
- Intercalar capas de esponjas con un icing (mezcla de azúcar impalpable y manteca)
- Cubrir el pastel con la *crema de manteca* reservada para el forrado
- Decorar con las rosas de *crema de manteca*.

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