

# Pastel La Pastelería

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

### Masa

**Esencia De Vainilla:** Cantidad necesaria

**Chocolate amargo al 70%:** 70 grs

**Yema:** 1 Unidad

**Mantequilla:** 210 g

**Cacao:** 20 g

**Azúcar Negra:** 210 g

**Huevos:** 5 Unidades

**Harina:** 190 g

**Polvo de hornear:** 5 g

### Relleno

**Chocolate:** 240 g

**Agua:** 50 cc

**Gelatina:** 10 g

**Crema de leche:** 270 Gramos

**Mantequilla:** 90 grs.

## Preparación de la Receta

### Para la masa

#### mezclar en taz&oacute;

- N la *mantequilla* pomada y la *azúcar negra*
- Cremar con un batidor de alambre.
- Incorporar el *chocolate* fundido a temperatura ambiente y batir un poco más
- Añadir los huevos, la yema, la esencia de vainilla e integrar.
- Por último, agregar los polvos tamizados -la *harina*, el cacao y el polvo de hornear-.

- Colocar la masa en una manga y volcarla en aros de 12 cm de diámetro, sobre una placa revestida con papel para hornear.
- Llevar al horno y cocinar a 175 °C durante 10 minutos.

## Para el relleno

- Calentar la *crema* de leche hasta el punto de hervor.
- En un tazón, colocar el *chocolate* y volcar la leche hervida sobre el mismo
- Dejar reposar por unos minutos y luego mezclar hasta fundir totalmente el *chocolate*.
- Permitir que se enfríe un poco –que la temperatura sea de menos de 50 °C-
- Agregar la *mantequilla* y mezclar.
- Por último, incorporar la *gelatina* hidratada en agua.

## Para el armado

- Colocar una base de telgopor en el aro y revestir el interior con acetato.
  - Cortar la Gioconda o pionono de la misma altura que el aro.
  - Forrar el aro con el pionono, siendo prolijo en la unión de las masas
  - Emprolijar la altura y el interior.
  - En este molde, colocar los discos de biscuit de *chocolate*.
  - Agregar una capa de la ganache de *chocolate* y repetir la operación hasta alcanzar el alto del molde.
  - Con las migas y un poco del relleno preparar una pasta para cubrir la superficie Llevar al frío.
  - Cuando esté lo suficientemente firme, retirar y terminar con la decoración del pastel.
- 
- Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.
  - ¡Puedes hacer un [pionono casero!](#)
  - Si te gusta la [pastelería](#) y te animas a realizar otras recetas, asegúrate de contar con los [utensilios](#) básicos necesarios.

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