Pastel Mariposa



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Masa

Colorante azul: c/n
Claras: 40 grs.
Harina de almendras: 100 g
Colorante verde: c/n
Azucar impalpable: 100 g

Merengue italiano

Agua: Cantidad necesaria
Claras: 90 Gramos
Azucar: 240 grs.

Relleno

Chocolate blanco: 260 g
Vaina de vainilla: 1 Unidad
Crema de leche: 160 cc
Agua: 20 cc
Gelatina sin sabor: 5 g

Preparación de la Receta

Masa

- En un tazón, colocar la *harina* de almendras, el azúcar impalpable y las claras
- Mezclar.
- Agregar colorante verde y azul, según la tonalidad deseada
- Por último, añadir el merengue italiano

Merengue italiano

- En una olla pequeña, colocar el azúcar, cubrir con agua y calentar hasta llegar a 118 °C.
- Cuando el *almíbar* alcance los 110 °C, comenzar a montar las claras con una batidora eléctrica.
- Y una vez que haya alcanzado los 118 °C, incorporar al batido de claras
- Trabajar hasta montar y hasta que el merengue esté tibio
- Añadir a la masa.

Tapas

- Sobre una *plancha* de acetato, dibujar el macarrón del tamaño deseado
- Colocar el dibujo debajo de una *plancha* de siliconas.
- Colocar la masa en una manga y formar las tapitas de macarrones
- Dejar secar durante 30 minutos
- Disponer los macarrones en una bandeja para horno y cocinar a 115 °C por 20 minutos.

Relleno

- Calentar la *crema* de leche hasta que hierva
- Mientras tanto, hidratar la *gelatina* en el agua
- Retirar las semillas de la vaina de vainilla y agregarlas a la *crema*
- Colocar el *chocolate* blanco en un tazón
- Cuando la *crema* alcance el punto de hervor, volcar sobre el *chocolate*
- Dejar reposar por unos minutos y luego mezclar hasta fundir el *chocolate*.
- Incorporar la *gelatina* hidratada en la mezcla de *chocolate* caliente
- Llevar al frío.

Armado

- Armar los macarrones con 2 tapitas y un poco de relleno.

- Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.
- Si no posees batidora eléctrica, puedes utilizar una procesadora con el globo batidor colocado.
- 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-mariposa