

# Pastel Perrito Volador

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

### Masa

**Leche:** 150 cc

**Azúcar:** 245 grs.

**Agua:** 20 cc

**Frambuesas:** 130 g

**Polvo de hornear:** 10 g

**Harina 0000:** 280 g

**Colorante:** cantidad necesaria

**Huevos:** 2 Unidades

**Esencia De Vainilla:** 1 cdita

**Manteca pomada:** 140 g

**Sal:** 1 cdita

### Relleno de crema mascarpone

**Queso tipo americano:** 120 g

**Pionono:** cantidad necesaria

**Azúcar impalpable:** 250 g

**Queso mascarpone:** 350 g

## Preparación de la Receta

- Masa
- Cocinar las frambuesas en una olla con un poquito de agua durante unos minutos hasta reducir y espesar.
- Mientras tanto, colocar en un tazón la *manteca* pomada y el azúcar
- Trabajar con una batidora eléctrica hasta cremar.
- Una vez cremado, añadir la pulpa de frambuesas reducida y fría.
- Seguir trabajando con lira y agregar los huevos, la esencia de vainilla y la cantidad de colorante que sea necesaria
- Por último, añadir la *harina*, la sal y el polvo de hornear tamizados, intercalando con la leche
- Integrar bien.

- A continuación, colocar la masa en una manga
  - Realizar 4 aros sobre una placa revestida con papel para hornear.
  - Colocar en el horno y cocinar a 175 °C por 12 minutos.
  - Relleno
  - Colocar en un tazón el queso mascarpone a temperatura ambiente y el queso tipo americano
  - Mezclar y trabajar con una espátula de goma.
  - Incorporar el azúcar impalpable tamizado e integrar a la preparación
  - Luego colocar en una manga y llevar a la nevera para enfriar.
  - Armado
  - Colocar una base de telgopor en el aro y revestir el interior con acetato.
  - Cortar la Gioconda o pionono -de *color* frambuesa- 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 el biscuit de frambuesas.
  - Agregar una capa de *crema* de mascarpone y repetir la operación hasta alcanzar el alto del molde
  - Llevar al frío.
  - Cuándo esté lo suficientemente firme, retirar y terminar con la decoración del pastel.
- 
- Si no posees batidora eléctrica, puedes utilizar una procesadora con el globo batidor colocado.
  - Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente
  - ¡Puedes hacer un [pionono casero](#)! En este caso debes añadirle colorante para obtener el *color* frambuesa.

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