

Pastel Semidesnudo

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Crema inglesa

Leche: 160 cc

Yema de huevo: 120 grs.

Azucar: 160 Gramos

Crema muselina

Leche: 250 cc

Azucar: 40 g

Fécula: 45 Gramos

Mantequilla: 25 g

Esencia De Vainilla: 1 Chorrito

Harina: 9 g

Yema: 60 g

Masa

Ralladura de naranja: Cantidad deseada

Azucar: 225 grs.

Mantequilla: 225 g

Esencia De Vainilla: 1 cdita.

Huevos: 300 grs.

Harina: 225 g

Polvo para hornear: 1 cdita.

Merengue italiano

Azucar: 110 grs.

Claros: 25 grs.

Mantequilla pomada: 650 g

Preparación de la Receta

Masa

- En un tazón, mezclar la *mantequilla* pomada con la azúcar hasta cremar.
- Agregar los huevos, la esencia de vainilla y ralladura de *naranja* a gusto
- Trabajar con un batidor de alambre.
- Incorporar la *harina* y el polvo para hornear tamizados
- Colocar la masa en una manga y hacer aros individuales del diámetro deseado.
- Llevar al horno y cocinar a 180 °C durante 12 minutos.

Crema muselina

- En una olla, calentar la leche
- Mientras tanto, mezclar en un tazón el azúcar, las yemas, la *harina* y la fécula.
- Cuando la leche esté caliente, volcarla en el tazón
- Mezclar y devolver toda esta mezcla al fuego
- Cocinar hasta obtener una consistencia espesa.
- Enfriar en un baño maría invertido e incorporar la esencia de vainilla y la *mantequilla*
- Reservar.

Crema inglesa

- En una olla, calentar la leche
- En un tazón, mezclar las yemas con el azúcar.
- Cuando la leche esté caliente, volcarla en el tazón
- Integrar bien y devolver al fuego
- Trabajar con un batidor de alambre hasta obtener el punto deseado
- Enfriar en un baño maría invertido
- Reservar.

Merengue italiano

- Con el azúcar y un chorro de agua, hacer un *almíbar* a 118 °C.
- En un tazón, montar las claras con batidora eléctrica
- Cuando el *almíbar* esté listo, volcarlo en el tazón y trabajar hasta enfriar
- Añadir la *mantequilla* pomada.
- Mezclar la *crema* inglesa y la *crema* muselina
- Luego incorporar en el merengue italiano con *mantequilla*.

Armado

- Colocar sobre una base de cartón cuyo perímetro sea 1 cm más chico que el disco de *biscuit*
- Y, sobre una capa de muselina, colocar un disco de *biscuit*.
- Agregar una capa de muselina y otro disco por encima
- Colocar otra capa de muselina y luego otro disco de *biscuit*.
- Colocar un poco de muselina alrededor de la pila de los 3 discos, retirando los excesos con una espátula -en algunas partes debe verse la masa y en otras la cobertura-.

- Terminar con la decoración del pastel.
- Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.

Para la ralladura de naranja

- Evita emplear la parte blanca que es amarga
- En cambio, utiliza solamente la capa superior de la cáscara, de *color* brillante.
- Si no posees batidora eléctrica, puedes utilizar una procesadora con el globo batidor colocado.

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