

Pink mini cakes

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Genoise de pistachos

Almidón de Maíz: 30 g

Huevos: 6 Unidades

Manteca fundida: 50 g

Harina 0000: 120 g

Azucar: 200 g

Extracto de pistacho: 1 Cucharadas

Pistacho molido: 20 g

Mousse de frambuesas

Chocolate blanco: 200 g

Agua: 25 cc

Gelatina sin sabor: 5 g

Crema batida a medio punto: 200 g

Vaina de vainilla: 1 Unidad

Leche: 180 Ml.

Pulpa de frambuesa: 150 g

Preparación de la Receta

Mousse de frambuesas

- En una olla verter 180 ml de leche con 1 vaina de vainilla hasta que comience a *hervir* levemente. Retirar del fuego y verter con colador la *crema* sobre 200 g de *chocolate* blanco. Integrar e incorporar 150 g de pulpa de frambuesas. Agregar 5 g de *gelatina* sin sabor, previamente hidratada con 25 cc de agua y fundida en microondas o baño maría. Incorporar 200 g de *crema* batida a medio punto.
- Verter en moldes y dejar reposar en heladera por 4 horas y luego desmoldar.

Genoise de pistachos

- Batir 6 huevos con 200 g de azúcar y 1 cucharada de extracto de *pistacho* hasta conseguir punto letra. Tamizar sobre la preparación 120 g de *harina* 0000 con 30 g de almidón de maíz. Integrar e incorporar suavemente 20 g de pistachos molidos. Por último incorporar 50 g de manteca fundida a una parte de la preparación y luego al resto.
- Volcar en una placa con papel *manteca* y hornear a 180 grados entre 13 y 15 minutos.
- Para decorar cortar croutons de una base de pionono y *dorar* en horno a 180 grados por 8 a 10 minutos.

Armado

- Cortar la genoise de pistachos con una cintura cortante redonda para armar las bases.
- Sobre la base de *pistacho* poner una película fina de mermelada de frambuesa, sumar la *mousse* de pistachos. Decorar con brillo en gel, los croutons de pionono y pistachos molidos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pink-mini-cakes>