

Sablé de arándanos



Ingredientes

Frosting de queso crema

Leche: 60 cc

Colorante comestible líquido color púrpura o lila: 1 Gota

Mermelada de arándanos: 2 cdas.

Azucar impalpable: 8 Tazas

Extracto de vainilla: 1 cdita.

Queso crema americano: 225 g

Para la masa

Azucar: 60 g

Harina: 400 g

Manteca fría en cubos: 200 g

Sal: Una pizca

Toffee de chocolate blanco

Crema: 200 cc

Chocolate blanco: 200 g

Gelatina: 7 g

Crema de leche batida: 125 g

Agua: 35 cc

Preparación de la Receta

Masa sablée

- Colocar en un bowl 60g de azúcar, 400g de *harina*, 1 pizca de sal y 200g de *manteca* fría cortada en cubos. Integrar con la ayuda de un cornet. Incorporar 1 *huevo*. Trabajar la masa hasta lograr un bollo. Estirar y envolver en papel film. Dejar reposar en heladera.
- Amasar conservando el papel film hasta lograr una masa de 3 o 4 mm. Con la ayuda de cinturas metálicas de 2 tamaños cortar las bases y también cortar tiras para los laterales de los moldes.

- Llevar a horno de 180 grados, con un peso en el centro, hasta que estén doradas y cocidas.

Toffee de chocolate blanco

- Hidratar 7g de *gelatina* en 35cc de agua. Activar en microondas o baño maría. Reservar para que tome temperatura ambiente.
- Preparar una ganache de *chocolate* con 200 g de *chocolate* blanco y 200g de *crema*.
- A la ganache de *chocolate* blanco incorporar 125g de *crema* de leche batida a medio punto. Añadir la *gelatina* a temperatura ambiente.
- Volcar la preparación en moldes de silicona. Llevar a heladera hasta que solidifique. Desmoldar y reservar.

Frosting de queso crema

- Mezclar en un bowl 225g de queso *crema* tipo americano y 60cc de leche a temperatura ambiente. Integrar y perfumar con 1 cdita de extracto de vainilla. Incorporar en diversas adiciones 8 tazas de azúcar impalpable. Añadir 2 cdas de mermelada de **arándanos** procesada. Colorear con 1 gota de colorante comestible líquido *color* púrpura o lila, sin terminar de integrar para que quede vetado.
- Colocar la preparación en una manga con *boquilla* rizada. Reservar.

Armado

- Rellenar el centro de las masas sablées con mermelada de *arándanos*, frosting de queso *crema* y *arándanos* frescos. Acompañar con el moldeado de toffee de *chocolate* blanco.
- Decorar con merenguitos, granas e hilos de *chocolate*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sable-de-arandanos>