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 veteado
- 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