Sandwiches modernos de maracuyá y frambuesa



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema de maracuyá

Jugo de Limón: 15 cc
Huevos: 3 Unidades
Manteca: 200 grs.
Azucar: 110 grs.
Grenetina: 2 Hojas
Pulpa de Maracuyá: 100 grs.

Financier

Claras de huevo: 620 grs.
Harina: 190 grs.
Azucar impalpable: 620 grs.
Polvo para hornear: 7 grs.
Chocolate blanco: 310 grs.
Polvo de Almendras: 220 grs.
Manteca: 310 grs.
Colorante rosa: Unas gotas

Ganache

Crema para batir: 165 grs.
Gianduja: 410 grs.
Puré de Frambuesas: 50 grs.

Preparación de la Receta

Sandwiches modernos de maracuyá y frambuesa

Financier

- Procesar las claras de *huevo*, el azúcar impalpables, el polvo de *almendra*, y el *chocolate* blanco.

- Colocar en una olla la *manteca* hasta que obtenga un *color* dorado avellanado.
- Mezclar el polvo para hornear con la *harina* y agregar a la mezcla con la *manteca avellana*.
- Dividir la masa en 2 partes iguales ; a una parte agregarle colorante rosa.
- Extenderlas en 2 placas con papel siliconado formando capas delgadas.
- Hornear a 180° C, por unos 10 a 12 minutos.

Crema de maracuyá

- Revolver los huevos con el azúcar, el *jugo* de *limón* y la pulpa de **maracuyá**.
- Cocer hasta espesar y sacar del fuego.
- Hidratar las hojas de *grenetina*.
- Colocar dentro de la *crema* de *maracuyá* la *grenetina* ya hidratada con la *manteca* y revolver.

Ganache

- Mezclar la *crema* para batir con los 410gr
- De gianduja y el puré de frambuesas.

Montaje

- Desmoldar los bizcochos y cortar 2 cuadros rosas y uno natural, con un marco cuadrado.
- Dentro del marco poner un cuadro rosa, agregar una capa de *crema* de *maracuyá*, una de biscocho natural, una del ganache y por último una capa de *bizcocho* rosa.
- Congelar y cortar en forma de sandwich triangular.
- Espolvorear con azúcar impalpable y decorar con trufas de *chocolate*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sandwiches-modernos-de-maracuya-y-frambuesa