

# 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

**Claros 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 *biscocho* 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>