

Torre de frutas rojas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Base de pistacho

Masa sablee: 300 g

Manteca de cacao: 50 g

Pasta de Pistachos: 100 grs.

Mousse de frutas rojas

Azucar: 200 grs.

Claras: 100 grs.

Agua: 70 cc

Crema de leche: 300 grs.

Pulpa de frutos rojos: 300 g

Agua: 50 cc

Jugo de Limón: 1/2 Unidad

Gelatina sin sabor: 10 grs.

Pintura de chocolate rose

Chocolate Cobertura Blanco: 150 g

Colorante rojo: A gusto

Manteca de cacao: 70 g

Varios

Frutillas: Cantidad necesaria

Arándanos: Cantidad necesaria

Brillo neutro: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Mousse de frutas rojas

- En una *cacero* coloque 70 cc de agua y azúcar, reserve dos cucharadas de azúcar, lleve a fuego medio y cocine hasta obtener un *almíbar* o hasta llegar a los 120°C.
- Coloque las claras en un bowl y bata a velocidad media, cuando comiencen a espumar incorpore la azúcar reservada.
- Hidrate la *gelatina* en 50cc de agua y luego fúndala 20 segundos en el microondas o en un baño de María.
- Bata la *crema* de leche a medio punto y reserve en la heladera hasta el momento de utilizarla.
- Obtenido el punto deseado del *almíbar* vuélquelo en forma de hilo sobre las claras mientras sigue batiendo a velocidad media, añada el *jugo* de *limón* y bata hasta que la temperatura baje y el merengue tenga picos firmes.
- Incorpore al merengue una parte del puré de frutas rojas y mezcle con una espátula.
- Agregue a la *gelatina* fundida el resto de puré de frutas, mezcle y vuelque sobre el merengue, incorpore por último la *crema* de leche y mezcle nuevamente con una espátula hasta integrar.

Base de pistacho

- Estire la masa sable hasta lograr un espesor aproximado de 7mm, luego córtela en cuadrados de 1cm de lado, acomode los cuadraditos en una placa y cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 10 minutos.
- En un bowl coloque *manteca* de cacao fundida junto con la pasta de pistachos y mezcle hasta obtener un *color* homogéneo, luego incorpore los cuadraditos de masa fríos, mezcle suavemente para no romperlos.

Pintura de chocolate rose

- Funda el *chocolate* blanco y la *manteca* de cacao, luego una ambos ingredientes, mezcle y agregue el colorante de a poco hasta obtener el *color* deseado
- Reserve dentro de la maquina para pulverizar.

Armado

- Rellene con la *mousse* moldes individuales de silicona y reserve en el freezer hasta que este firme.
- Sobre una placa con papel vegetal acomode aros de 8cm de diámetro y rellénelos con la base de *pistacho*, aplaste con el revés de una cuchara para que la superficie quede pareja
- Reserve en la heladera hasta que la *manteca* solidifique.
- Una vez que la *mousse* y la base de pistachos estén firmes desmolde.
- Acomode una *mousse* sobre un plato forrado con papel film y pínlela con la pintura de *chocolate* rosa, luego colóquela sobre una base de *pistacho* y sívala en el plato de presentación.
- Corte las frutillas en *rodaja* y pínlelas con el brillo de pastelería.

Presentación

- Decore la torre de frutas rojas con rodajas de frutillas y *arándanos*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torre-de-frutas-rojas>