

Pastel Baby Shower

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Pionono: c/n

Biscuit de moras

Leche: 115 cc

Azucar: 190 grs.

Yema: 1 Unidad

Polvo de hornear: 8 g

Sal: 1 Pizca

Esencia De Vainilla: 1 cdita.

Huevos: 2 Unidades

Harina: 215 g

Puré de moras: 150 grs

Mantequilla pomada: 105 g

Ganache de chocolate y moras

Chocolate: 200 g

Azucar: 125 grs.

Moras: 375 g

Pectina con 12 gr de azúcar: 6 Gramos

Agua: 55 cc

Mantequilla: 40 g

Gelatina: 12 g

Preparación de la Receta

- Para el *biscuit* de moras, cocer 150 gramos de moras en 15 cc de agua durante 10 minutos. Pisar o procesar las moras para hacer el puré y reservar.
- En un tazón, mezclar la *mantequilla* pomada con el azúcar y trabajar con una espátula de goma. Agregar el puré de moras frío y unificar la preparación.
- Añadir los huevos, la yema, la esencia de vainilla y los polvos tamizados -la *harina*, la sal y el polvo de hornear-, intercalando con la leche.
- Colocar la masa en una manga y luego volcarla en una laca con un aro del tamaño del pastel.

- Llevar al horno y cocinar a 175 °C por 12 minutos.
 - Para el ganache de *chocolate* y moras, colocar las moras y el azúcar en una olla al fuego. Luego de que hierva por unos minutos, añadir la pectina con azúcar.
 - Continuar calentando por unos minutos. Colocar el *chocolate* en un tazón y volcar el contenido de la olla sobre el mismo.
 - Dejar reposar unos minutos y, mientras tanto, mezclar la *gelatina* con el agua.
 - Mezclar las moras con el *chocolate*, hasta que se funda. Agregar la *gelatina* con la preparación aún caliente.
 - Enfriar la ganache en baño maría invertido y, cuando esté a menos de 50 °C, incorporar la *mantequilla*.
 - Para el armado, colocar una base de telgopor en el aro y revestir el interior con acetato.
 - Cortar la *gioconda* o pionono de la misma altura que el aro. Forrar el aro con el pionono, siendo prolijo en la unión de las masas. Emprolijar la altura y el interior.
 - En este molde, colocar el *biscuit* de moras. Agregar una capa de *crema* de ganache de moras y repetir la operación hasta alcanzar el alto del molde.
 - Llevar a la nevera. Cuando esté lo suficientemente frío, retirar y terminar con la decoración del pastel.
-
- Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.
 - Al comprar las moras, elige aquellas redondas, de *color* azul y cuyas cáscaras no estén rasgadas. Todo ello es signo de frescura. Y recuerda : entre más grandes, más dulces.
 - ¡Puedes hacer un [pionono casero!](#)

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torta-baby-shower>