Triffle de frutas del bosque con custard



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bizcocho

Claras de huevo: 115 grs.
Vainilla liquida: 2 Ml.
Harina: 120 grs.
Yemas: 5 Unidades
Azúcar invertida: 35 grs.
Azucar: 110 grs.
Manteca fundida: 35 grs.
Sal: Una pizca

Crema batida

Crema: 500 Ml.
Vaina de vainilla: 1 Unidad
Azucar: 100 grs.

Custard

Crema para batir: 300 Ml.
Yemas: 4 Unidades
Azucar: 40 grs.
Leche: 215 Ml.
Azucar: 40 grs.
Vaina de vainilla: 1 Unidad

Salsa

Fresas: A gusto
Azucar: 50 grs.
Zarzamoras: Cantidad deseada
Frambuesas: A gusto
Mora azul: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

Triffle de frutas del bosque con custard

Bizcocho

- Batir las claras, agregar el azúcar y aumentar la velocidad hasta esponjar.
- Perfumar con la vainilla.
- Incorporar la sal y el azúcar invertida
- Aumentar la velocidad.
- Agregar las yemas.
- Agregar poco a poco la *harina* ya tamizada y revolver de manera envolvente.
- Vaciar la *manteca* fundida en forma espiral.
- Colocar en una bandeja engrasada y enharinada.
- Hornear de 35 a 40 minutos a 170° C.

Custard

- Calentar la *crema*, la leche, 40gr
- De azúcar y la vaina de vainilla, dejar *hervir*.
- En un bowl poner las yemas con el resto del azúcar y revolver.
- Temperar las yemas con un poco de la leche.
- Subir el fuego y vaciar las yemas, mover hasta cocer y retirar de fuego.
- Colar en baño maría invertido para detener la cocción.

Salsa

- Licuar mora azul, zarzamoras, frambuesas, fresas y 50gr
- De azúcar
- Reservar.

Crema batida

- Batir la *crema*, el azúcar y la vainilla, hasta obtener picos suaves.

Montaje

- Desmoldar el *bizcocho*, y rebanar en círculos.
- Rellenar una manga con *crema* batida y otra con custard.
- En una copa colocar una pequeña cantidad de custard, fruta roja, un círculo de *bizcocho*, salsa roja y un poco de la *crema* batida.
- Decorar con frutas del bosque.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/triffle-de-frutas-del-bosque-con-custard