Trifle Clásico



Ingredientes

Arándanos: 500 Gramos
Fresas: 1 Kilo

Almíbar

Agua: 150 c.c.
Azucar: 300 Gramos

Bizcochuelo

Azucar: 240 Gramos
Esencia De Vainilla: 1 cdta
Mantequilla: 40 Gramos
Huevos: 8 Unidades
Harina 0000: 240 Gramos

Crema batida

Azúcar talco: 40 Gramos
Crema: 800 c.c.
Leche en polvo: 80 Gramos

Crema pastelera

Almidón de Maíz: 60 Gramos
Yemas: 8 Unidades
Esencia De Vainilla: 2 cdta
Azúcar talco: 140 Gramos
Crema: 300 c.c.
Leche: 900 c.c.

Mermelada de frambuesas

Agua: 150 c.c.
Frambuesas congeladas: 600 Gramos
Azucar: 300 Gramos
Limón para su jugo: 1/2 unidad

Preparación de la Receta

Bizcochuelo

- Colocar los huevos, el azúcar y la esencia de vainilla en el bol de la batidora.
- Batir hasta llegar a punto letra/ punto cinta.
- Adicionar la *harina* tamizada en tres partes con espátula de goma y movimientos envolventes.
- Por último agregar la *mantequilla* derretida poniendo un poquito de la preparación a la *manteca*, integrando bien para luego incorporando al resto de la preparación.
- Colocar en un molde cuadrado de 23x23cm ligeramente engrasado con *mantequilla* y enharinado.
- Hornear en un horno precalentado en 175° C por 30minutos o hasta que al pincharlo con un palito éste salga seco.

Almíbar

- Realizar un *almíbar* de primer hervor colocando el azúcar junto con el agua en una *cacerola* y llevándola a hervor

Mermelada de Frambuesas

- Colocar el azúcar junto con el agua y el *jugo* de *limón* en una *cacerola*.
- Cocinarlo hasta formar un *almíbar* de 110° C.
- Incorporar las frambuesas
- Llevar a hervor sin dejar de revolver en ningún momento
- Continuar con la cocción a fuego bajo por 8/ 10 minutos hasta obtener el punto de mermelada no muy sostenida
- Colocar en un bol.
- Dejar que se enfríe completamente
- Llevar a la heladera
- Utilizar bien frío.

Crema pastelera

- Colocar las yemas, almidón de maíz y el azúcar junto con un poquito de la leche en un bol
- Integrar bien
- Reservar.
- Colocar en una *cacerola* el resto de la leche y la *crema* y llevar al fuego hasta que hierva.
- Volcar la mezcla hirviendo sobre la mezclar de yemas batiendo enérgicamente con batidor de alambre.
- Filtrar.
- Devolver al fuego.
- Continuar batiendo hasta que la preparación hierva.
- Retirar del fuego.

- Batir con batidor de alambre o batidora por unos minutos para enfriar.
- Agregar la esencia de vainilla.
- Integrar bien.
- Colocar en un contenedor con film en contacto.

Crema batida

- Batir la *crema* junto con el azúcar y la leche en polvo a medio punto.
- Utilizar inmediatamente.

Armado

- Ir armando en un recimiento de vidrio o copa alternando capa de *bizcochuelo*, mermelada, *crema* pastelera, fresas, frambuesas, *arándanos* y *crema* batida

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/trifle-clasico