Vacherin de frambuesa



Ingredientes

Para el pan de vainilla

Azúcar invertida: 15 grs.
Azucar: 90 grs.
Fecula De Maiz: 15 g
Leche: 60 Ml.
Harina: 140 g
Huevo: 80 g
Mantequilla fundida fría: 70 Gramos
Polvo para hornear: 5 grs.
Extracto de vainilla: 5 Ml.

Para la decoración

Vaina de vainilla: 1 Unidad
Merengue: A gusto
Frambuesas: A gusto
Crema Batida: 150 g

Para la gelée de frambuesa

Azucar: 80 grs.
Glucosa: 30 g
Agua: 75 Ml.
Grenetina: 15 grs.
Pulpa de frambuesa: 600 g

Preparación de la Receta

Para el pan de vainilla

- Mezclamos todo los ingredientes.

- Extendemos en charolas con papel siliconado, y llevamos a un horno a 190°C de 8 a 10 minutos.
- Dejamos enfriar y colocamos en un marco.

Para la gel&eacute

- E de frambuesa
- Primero hervimos la pulpa, el azúcar y la glucosa por 2 minutos.
- Dejamos enfriar.
- Agregamos la *grenetina* hidratada y fundida.
- Vertimos sobre el pan.

Para el montaje

- Cortamos el pan con el gelée en un rectángulo.
- Colocamos la *crema* batida con vainilla y el merengue y terminamos con las frambuesas en los laterales.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/vacherin-de-frambuesa