

Vacherin de frambuesa



Ingredientes

Para el pan de vainilla

Azúcar invertida: 15 grs.

Fecula De Maiz: 15 g

Harina: 140 g

Mantequilla fundida fría: 70 Gramos

Extracto de vainilla: 5 ML.

Azucar: 90 grs.

Leche: 60 ML.

Huevo: 80 g

Polvo para hornear: 5 grs.

Para la decoración

Vaina de vainilla: 1 Unidad

Merengue: A gusto

Crema Batida: 150 g

Frambuesas: A gusto

Para la gelée de frambuesa

Azucar: 80 grs.

Glucosa: 30 g

Grenetina: 15 grs.

Agua: 75 ML.

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 gelatina

- 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>