RECETA

# PASTEL “AUTORRETRATO COMO TEHUANA”

**Ingredientes:**

**Panqué extra húmedo:**

- 500 g Harina Extra Húmeda Vainilla Chantilly ®
- 300 g Agua
- 150 g Huevo
- 33 g Aceite

**Procedimiento:**

1. Agregar todos los ingredientes en el bowl de la batidora.
2. Con aditamento paleta batir a velocidad media 1 minuto, detener y raspar con ayuda de espátula miserable.
3. Batir durante 8 minutos más.
4. Porcionar en molde y hornear a 160°C por 30 minutos aproximadamente.

**Cinturón de chocolate:**

- 132 cm Acetato 3 cm
- 100 g Chocolate

**Procedimiento:**

1. Fundir el chocolate a 45°C en horno de microondas, en lapsos de 30 segundos.
2. Cortar el acetato en 4 tiras de 18 cm y una tira de 60 cm
3. Una vez fundido el chocolate aplicar sobre el acetato con ayuda de una espátula.
4. Colocar alrededor del molde que corresponda.

**Budín:**

- 600 g Pan (Panqué)
- 600 g Jarabe Tres Leches Chantilly ®
- 4 pzs Huevos
- 4 g Canela en Polvo
- 120 g Cerezas

**Procedimiento:**

1. Colocar los ingredientes en el cazo de la batidora, incorporar con ayuda de una paleta.
2. Una vez incorporados verter la mezcla en un molde de 6 pulgadas y en cuatro moldes pequeños de 3 pulgadas previamente azucarados y con papel encerado al fondo, así como la capa de manzana a la mantequilla.
3. Hornear a 160°C por 30 minutos.

**Manzana a la mantequilla:**

- 6 pzs Manzanas
- 50 g Mantequilla
- 2 g Canela en Polvo

**Procedimiento:**

1. Picar la manzana en cubos.
2. En una sartén a fuego bajo-medio cocer por aproximadamente 8 minutos o hasta que la manzana adquiera un tono caramelizado.
3. Colocar en la base de los moldes.

**Crema Diplomática:**

- 200 g Crema Pastelera Chantilly ®
- 150 g Crema de Vaca Chantilly ®
- 40 g Limón (jugo)

**Procedimiento:**

1. Batir la crema de vaca en una batidora a velocidad media con aditamento globo.
2. Agregar limón a la crema pastelera.
3. Integrar la crema de vaca de forma envolvente.

**Merengue Italiano:**

- 300 g Azúcar
- 110 g Agua
- 4 pzs Claras

**Procedimiento:**

1. Calentar agua y azúcar en un coludo a punto (nape) 115°C.
2. Montar las claras a punto de turrón con ayuda de una batidora.
3. Agregar el caramelo en forma de hilo, con la batidora funcionando seguir batiendo hasta obtener una apariencia brillosa.

**Montaje:**

1. Retirar el budín del molde, dejar enfriar.
2. Colocar crema diplomática sobre la manzana que previamente se horneo con el budín.
3. Con ayuda de una manga y duya lisa colocar merengue en la superficie, alisar el merengue.
4. En una manga con duya rizada 805 realizar rosetones en forma de medialuna sobre el postre.
5. Flamear los rosetones con ayuda de un soplete
6. Colocar el cinturón de chocolate en los laterales cubriendo la crema diplomática y el merengue.
7. Dibujar cejas y labios con Ganashe Oscuro Chantilly ® y Ganashe Blanco Chantilly ® pintado de rojo.
8. Colocar flores naturales en el duyado que previamente se realizó.