

RECETA

PASTEL REBOZO



Ingredientes:

- 450g Pan Esponja elaborado con Harina Preparada Súper Esponja Chantilly
- Jarabe de 3 Leches Chantilly

Relleno:

- 75g Top Cream Chantilly sabor Crema
- 75g Crema Pastelera Chantilly
- Jugo de limón
- Ralladura de limón
- 25g Chocolate blanco
- 60g Crumble

Cubierta:

- 230g Top Cream Chantilly sabor Crema

Decoración:

- 80g Ganashe Blanco Chantilly (espejo)
- 65g Ganashe Blanco Chantilly (lateral)
- 45g Top Cream Chantilly sabor Crema
- (trenzado 15g/color)
- Moneda de chocolate

Total 1,630g

- Color rojo
- Color verde

Procedimiento:

1. Partir el Pan Esponja de Vainilla Chantilly por la mitad.
2. Humectar la primera capa de pan con Jarabe de 3 Leches Chantilly.
3. Hacer una crema diplomática de limón mezclando la Crema Pastelera con el Top Cream Chantilly, jugo de limón y ralladura de limón.
4. Colocar una capa de crema de limón y rayarla con líneas delgadas de chocolate blanco.
5. Colocar crumble y rayarlo nuevamente con chocolate blanco.
6. Colocar la tapa del pan y humectar con Jarabe de 3 Leches Chantilly.
7. Cubrir y alisar el pastel utilizando Top Cream Chantilly sabor crema
8. Hacer un espejo con Ganashe Blanco Chantilly en la superficie del pastel dejando un margen de 2cm aproximadamente.
9. Bañar el costado del pastel con Ganashe Blanco Chantilly y matizarlo con ganashe pintado de color verde y rojo.
10. Hacer un cordón liso en el margen del pastel.
11. Hacer 3 cartuchos con duya rizada y crema verde, blanca y roja. Trenzar por encima del cordón anterior intercalando los colores.
12. Para finalizar hacer un rosetón pequeño al centro y colocar una moneda de chocolate.

Para hacer el crumble:

1. Pesar todos los ingredientes por partes iguales. Harina de trigo, azúcar, mantequilla y polvo de almendra (a elegir).
2. Incorporar todo en la batidora o a mano.
3. Estirar en una charola con papel encerado y refrigerar 20 minutos.
4. Hornear a 170 °C hasta que dore (15 minutos aproximadamente).