

PASTEL DE HELADO DE FRESA CON CHANTILLY



Plancha de pan vainilla.

Porciones: 6 aros 7"

Ingredientes:

- 1 kg Harina super esponja Chantilly
- 700 ml Huevo
- 300 ml Agua

Procedimiento:

1. En batidora utilizando batidor globo revolver todos los ingredientes a primera velocidad por 1 minuto para integrar.
2. Raspar las paredes del cazo con un miserable o raspa.
3. Volver a batir ahora a velocidad media por 8 minutos.
4. Extender el batido sobre una charola con papel encerado y hornear a 160°C por 40 minutos aproximadamente.
5. Sacar del horno y dejar enfriar antes de utilizar.

Helado de fresa con Chantilly

Porciones: 2 aros 7"

Ingredientes:

- 460 g Vasija de Crema Batida Chantilly de 1L
- 300 g Fresa natural desinfectada
- 60 g Leche Condensada Chantilly

Procedimiento:

1. Licuar todos los ingredientes hasta incorporar perfectamente.
2. Vaciar la preparación en 2 aros de 7 pulgadas forrados con plástico para alimentos.
3. Congelar mínimo 3 horas antes del armado del pastel.

Pastel de helado de fresa con Chantilly. *Armado y decoración.

Ingredientes:

- 450 g (150 g c/u) 3 aros de Pan Esponja de Vainilla
- 450 ml Jarabe Tres Leches Chantilly
- 200 g (100 g por cada capa) Mermelada de fresa
- 2 piezas Aros de helado de fresa
- 180 g (crema previamente batida) Top Cream® Chantilly sabor Nata
- 130 g Ganashe Oscuro Chantilly
- 1 pieza Barquillo para helado
- 1 pieza Fresa en cubos

Procedimiento:

1. De la plancha horneada sacar 3 aros de pan de 7 pulgadas.
2. Humectar una base de pan con 150 ml de Jarabe Tres Leches Chantilly.
3. Colocar sobre el pan un aro de helado de fresa y agregar 100 g de mermelada de fresa en forma de espiral.
4. Colocar el segundo aro de pan y humectar nuevamente con 150 ml de Jarabe Tres Leches Chantilly.
5. Colocar el aro de helado de fresa sobre el pan y agregar 100 g de mermelada de fresa en forma de espiral.
6. Colocar el último aro de pan y humectarlo nuevamente con 150 ml de Jarabe Tres Leches Chantilly.
7. Cubrir y alisar el pastel con 180 g de Top Cream® Chantilly sabor Nata.
8. Hacer un espejo en la superficie del pastel con Ganashe Oscuro Chantilly y dejar que escurra ligeramente a los costados.
9. Decorar colocando el barquillo de galleta en la superficie del pastel y los cubos de fresa picada.