

Pastel de Viaje de Frambuesa



Mix Pan de Jengibre

N° 1368

Otras aplicaciones:
Pan de Jengibre, galletas

1. Preparación de la Base de Pan de Jengibre

Mix Pan de Jengibre: 1000 g
Azúcar: 300 g

Toofruit®: 620 g
Lecitina de girasol: 420 g

Preparar la mezcla de pan de especias y verter 1,6 kg en un molde/cuadro.
Hornear a 150 °C durante 15 a 20 minutos. Preparar dos moldes/cuadros.

2. Ganache de frambuesa

Puré de frambuesa: 540 g
Miel: 40 g
Glucosa: 55 g

Toofruit® Frambuesa: 50 g
Cobertura de leche: 540 g

Cobertura negra: 300 g
Mantequilla: 50 g

Calentar el puré con la miel y el glucosa. Añadir Toofruit® Frambuesa y mezclar.
Verter sobre las coberturas fundidas y mezclar nuevamente.
Agregar la mantequilla al final y mezclar hasta obtener una mezcla homogénea.

3. Crujiente de speculoos

Mantequilla: 120 g
Cobertura negra: 120 g

Praliné: 300 g
Migas de speculoos: 450 g

Fundir la cobertura y la mantequilla, luego añadir el praliné.
Mezclar e incorporar las migas de speculoos. Utilizar de inmediato.

4. Salsa de cobertura

Cobertura: 600 g
Mantequilla de cacao : 350 g

Aceite neutro: 50 g
Avellanas tostadas picadas : 150 g

Fundir la cobertura y la manteca de cacao, añadir el aceite y las avellanas tostadas picadas.
Mezclar hasta homogeneizar.

Montaje

Extender la ganache sobre el bizcocho de pan de especias y colocar el segundo molde/cuadro encima.

Colocar el croustillant de speculoos sobre el bizcocho de pan de especias y cubrir el pastel con la salsa de cobertura.