

Frambuesa con haba tonka

Ingrédients

- 100g de huevos enteros (2 huevos medianos)
- 60g de azúcar granulada
- 60g de harina
- 100g de azúcar
- 75g de agua
- 15g de jarabe de frambuesa (o de licor de frambuesa)
- 235g de leche entera
- 55g de yemas de huevo (aproximadamente 3 yemas)
- 80g de azúcar
- 35g de maicena
- 25g de mantequilla (1)
- 100g de mantequilla (2) sacada del refrigerador varias horas antes
- 400g de frambuesas
- 75g de crema líquida entera
- 10g de azúcar glas

Préparation

1. ¡Aquí tienes una receta que aún no existía en mi blog, la del clásico frambuesero!
2. Un bizcocho, una crema muselina y muchas frambuesas, ¡y voilà, tu pastel está listo!
3. Bastante simple de realizar, he elegido aromatizarlo con haba tonka, pero también puedes perfumarlo con vainilla, o con limón, lima, pistacho.
4. según tus deseos.
5. Por supuesto, se trata de una receta base, así que también puedes usarla para hacer un fresón, solo tendrás que reemplazar las frambuesas por fresas (de hecho, fuera de temporada, también puedes usar kiwis o incluso albaricoques.
6.), el bizcocho y la crema muselina permanecen iguales.
7. Hablando del bizcocho, lo he hecho sin baño maría, pero si prefieres la técnica con, no hay problema, las proporciones siguen siendo las mismas.
8. Para la decoración, he puesto un poco de chantilly ligeramente azucarado en lugar de la clásica pasta de almendra, pero también puedes cubrir el pastel con frambuesas o decorarlo según tus deseos.
9. Bate los huevos con el azúcar durante varios minutos (al menos 10 a 15), hasta obtener una mezcla blanquecina, muy esponjosa, que forme un hilo.
10. Tamiza la harina y añádela con la haba tonka rallada utilizando una espátula.
11. Hay que mezclar lo menos posible para obtener una masa homogénea pero aún bien esponjosa.
12. Vierte en un molde o un círculo de 18 cm de diámetro y hornea en el horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 15 minutos (a verificar según los hornos).
13. Jarabe de empapado: de azúcar de agua de jarabe de frambuesa (o de licor de frambuesa) Hierve el agua y el azúcar.
14. Cuando el azúcar esté completamente disuelto, añade el jarabe de frambuesa (y un poco de haba tonka rallada si lo deseas), luego reserva.
15. Hierve la leche con la haba tonka rallada.
16. Paralelamente, bate las yemas de huevo con el azúcar y la maicena.
17. Vierte la mitad de la leche caliente sobre la mezcla anterior mezclando bien, luego vuelve a verter todo en

la cacerola.

18. Cocina a fuego medio batiendo constantemente hasta que la crema espese.

19. Fuera del fuego, añade la mantequilla (1) y mezcla bien, luego vierte la crema en un recipiente (el más grande posible si tienes prisa), cúbrelo con film transparente y déjala enfriar en el refrigerador hasta que esté a temperatura ambiente (no debe estar demasiado fría para añadir la mantequilla).

20. Crema muselina: Cuando la crema pastelera esté a temperatura ambiente, bátela para alisarla, luego añade poco a poco la mantequilla pomada (debe estar bien blanda para incorporarse correctamente) batiendo constantemente.

21. Sigue batiendo hasta obtener una crema muselina bien aireada, espumosa y suave.

22. Si las temperaturas no eran las adecuadas y aún ves trozos de mantequilla, o si tu muselina se ha cortado, no te preocupes, se puede recuperar.

23. En ese caso, toma un soplete y calienta los bordes del recipiente mientras sigues batiendo, la crema se irá alisando poco a poco (si no tienes soplete, pon el recipiente unos segundos sobre un baño maría bien caliente, luego bate, y repite hasta obtener un buen resultado).

24. Luego, pasa al montaje.

25. Corta el bizcocho en dos, y empapa las dos partes con un pincel.

26. Coloca tu círculo en el plato de servicio, luego pon un rhodoid en el interior.

27. Coloca mitades de frambuesas alrededor (he puesto dos capas, pero puedes hacer solo una).

28. Recorta el bizcocho para obtener el diámetro correcto, y colócalo en el fondo del círculo.

29. Pochea un poco de crema muselina sobre el bizcocho y en los bordes para cubrir las frambuesas, luego coloca frambuesas enteras encima.

30. Cubre con crema muselina, luego la segunda capa de bizcocho.

31. Termina con un poquito de crema muselina y alisa bien la parte superior.

32. Coloca el frambuesero en el refrigerador durante al menos 2 a 3 horas.

33. Desmolda el frambuesero (si no tienes intención de comerlo de inmediato, no retires el rhodoid).

34. Bate la crema líquida con el azúcar glas hasta obtener un chantilly firme.

35. Pochea sobre la parte superior del frambuesero, luego decora con algunas frambuesas y un poco de haba tonka rallada.

36. Y voilà, tu frambuesero está listo, ¡puedes disfrutar!