

Pastel de frambuesa

Ingrédients

- 60g de mantequilla
- 4 huevos
- 120g de azúcar
- 200g de puré de frambuesa tipo Ponthier
- 50g de crema líquida al 30% de materia grasa
- 7g de levadura química
- 200g de harina
- 25g de puré de frambuesa
- 40g de agua
- 20g de azúcar
- 250g de inspiración frambuesa de Valrhona
- 65g de aceite neutro (tipo pepita de uva)

Préparation

1. Después del flan pastelero de frambuesa para usar un puré de fruta comenzado, ¡aquí está el bizcocho de frambuesa!
2. Cuando uso purés de frutas en ciertas recetas, es raro que consuma el litro rápidamente, así que intento encontrar recetas para evitar el desperdicio (aunque sí, por supuesto, se puede congelar el puré en forma de cubitos de hielo, pero si el congelador está lleno, siempre es agradable tener una receta a mano para usarlo).
3. Así que aquí está un bizcocho muy sencillo y rápido de hacer, que he cubierto con un glaseado de inspiración frambuesa de Valrhona; si no tienes este tipo de chocolate a mano, puedes, por supuesto, hacer un glaseado de chocolate clásico, o simplemente devorar el bizcocho sin su glaseado, ¡sigue siendo muy bueno!
4. Comienza derritiendo la mantequilla, luego deja que se enfríe.
5. Bate los huevos con el azúcar, luego añade el puré de frambuesa y la crema líquida.
6. Agrega la harina y la levadura tamizada, luego termina con la mantequilla derretida y tibia.
7. Vierte la masa en el molde de bizcocho enmantequillado y enharinado o forrado con papel sulfurizado, luego hornea a 160°C durante aproximadamente 1 hora (a verificar con la punta de un cuchillo insertado en el bizcocho, el tiempo de cocción puede variar según el horno).
8. Un poco antes de que termine la cocción, prepara el jarabe de impregnación.
9. Cuando el bizcocho esté cocido, desmóldalo y déjalo enfriar sobre una rejilla.
10. Lleva a ebullición todos los ingredientes en una cacerola.
11. Cuando el azúcar esté totalmente disuelto, retira la cacerola del fuego.
12. Impregna el bizcocho aún caliente con la ayuda de un pincel.
13. Derrite la inspiración frambuesa al baño maría, luego añade el aceite.
14. Mezcla bien, luego espera a que el glaseado esté entre 30 y 35°C para verterlo sobre el bizcocho colocado en una rejilla.
15. Deja cristalizar, ¡y luego disfruta!