

Pastel vasco de vainilla y frambuesa

Ingrédients

- 250g de harina T55
- 5g de levadura química
- 200g de mantequilla
- 200g de azúcar moreno
- 1 huevo
- 2 yemas de huevo
- 50g de ron oscuro
- 600g de frambuesas
- 20g de azúcar
- 1 huevo
- 230g de leche
- 50g de azúcar
- 25g de maicena
- 1 vaina de vainilla
- 1 huevo

Préparation

1. Llegamos tranquilamente al otoño, ¡así que es el momento de disfrutar de las últimas frutas de verano!
2. Esto se ha hecho aquí con este pastel vasco de frambuesa y vainilla, un pastel siempre fácil de hacer (aunque hay que respetar bien los tiempos de reposo en frío para que quede bien) y siempre delicioso. Material: Círculo de 24cm Rodillo de repostería Bandeja perforada Batidor Ingredientes: He utilizado la vainilla Norohy de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
3. Crear la mantequilla con el azúcar.
4. Añadir la harina y la levadura, luego incorporar el huevo y las yemas de huevo.
5. Terminar con el ron.
6. Dividir la masa en dos partes (una un poco más grande que la otra), extender cada parte a 3 a 4mm de espesor entre dos hojas de papel sulfurizado (verificar que las masas estén lo suficientemente extendidas como para cubrir su círculo o molde) y colocarlas en el frío por al menos 1h (la masa siendo muy blanda, cuanto más fría esté, más fácil será trabajarla y forrarla).
7. Poner todos los ingredientes en una cacerola y dejar compotar/reducir durante 30 a 40 minutos, hasta tener una textura de mermelada.
8. Dejar enfriar totalmente.
9. Calentar la leche con las semillas de la vaina de vainilla.
10. Batir el huevo con el azúcar y la maicena, luego verter la leche por encima batiendo bien.
11. Volver a poner todo en la cacerola y espesar a fuego medio removiendo constantemente.
12. Verter en un plato, cubrir con film en contacto y dejar enfriar totalmente.
13. El montaje y la cocción: 1 huevo Extender la mayor parte de la masa en su molde/círculo engrasado.
14. Extender dentro la crema de vainilla, luego la compota de frambuesa.
15. Cubrir con la segunda masa, luego poner en el refrigerador al menos 30 minutos.
16. Extender una primera capa de barniz en el pastel, luego colocarlo otros 30 minutos en el refrigerador.
17. Extender una segunda capa de barniz, luego rallar el pastel con la hoja de un cuchillo según el patrón deseado.

18. Hornear el pastel durante 45 minutos a 175°C, luego dejar enfriar antes de disfrutarlo.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com