

MOSTACHON MY LOVE

Gaby Bernal
En tu cocina

INGREDIENTES:

5 claras de huevo
2 pizcas de sal
1/4 cdita de cremor tártaro (opcional)
200 g de azúcar refinada
100 de galletas saladas tipo Ritz®
150 g de nuez pecana (o avellana o pistaches)
1 cdita de polvo para hornear
1 cda de vainilla

225 g de queso crema a temperatura ambiente
150 g de azúcar glass
200 g de crema para batir (30-40% grasa) MUY FRIA
1/4 taza de crema ácida
1cdita de vainilla

250 g de frutos como fresa, frambuesa, moras, mango, durazno, kiwi, etc.

- Mezcla infalible o manteca vegetal y harina para vestir el molde
- Papel pergamino o parchment paper
- Molde desmoldable de 18-23cm

PROCEDIMIENTO:

1. Precalienta el horno a 165°C, engrasa el molde y cubre el fondo con el papel y reserva.
2. Coloca la mariposa, ingresa las claras y bate 45seg vel 3, agrega la sal y el cremor tártaro y bate 1.5min vel 3.5. Programa 3min vel 3.5 y ve ingresando el azúcar refinada por el bocal poco a poco. Ingresa el royal y la vainilla y mezcla 10seg vel 3. Reserva el merengue en un tazón y retira la mariposa.
3. Ingresa las galletas al vaso y pica 3seg vel 4. Reserva
4. Ingresa la nuez y pica 5seg vel 4.5. Reserva
5. Ve integrando de forma envolvente las galletas y nuez al merengue, transfiere al molde y hornea 50min.
6. Desmolda sobre una rejilla, elimina el papel y dejalo enfriar. Lava el vaso, secalo y congelalo por 20min.
7. Coloca la mariposa, la crema para batir y la mitad del azúcar glass y sin tiempo bate a Vel 3.5 hasta que esté semi montada. Ingresa el queso crema, el azúcar glass restante, la vainilla y la crema ácida. Bate a vel 3.5 hasta que se integren. Reserva en una manga y duya la superficie del mostachón o aplica directamente sobre el mostachón ya frío. Decora con la fruta de tu elección.
(Si el betún está ligero, refrigera por 30min antes de decorar)

Enjoy!



Chef Gabriela Bernal

55 5966 3086 / Redes: gaby bernal en tu cocina

BLACK DIAMOND Thermomix México.