

Sablée bretón de frutos rojos

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Tartas · Procedencia: Cafetito · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

Crema de fresas

3 gr	Gelatina en hojas
150 gr	Mantequilla
120 gr	Azúcar
150 gr	Huevos
120 gr	Yema de huevo
400 gr	Fresas — puré

Sablée bretón

15 gr	Levadura
200 gr	Harina repostería
4 gr	Sal
150 gr	Mantequilla — pomada
140 gr	Azúcar
60 gr	Yema de huevo

ELABORACIÓN

Sablée bretón

Batir yemas con el azúcar, y espumar. Añadir la mantequilla con la sal y seguir montando. Añadir la harina con los polvos Royal (tamizado).

Coger el aro del tamaño deseado y con una manga pastelera rellenarlo. Hornear a 180°C dentro del mismo aro 20-25 min.

Crema de fresas

Mezclar puré de fresas, Mezclar, yemas, huevos, y azúcar, unirlo al puré y llevarlo a 85°C, añadir gelatina previamente hidratada y escurrida, a 35°C añadir mantequilla.

Dejar enfriar.

Montaje

Rellenar el sablée bretón y decorar con fresas, frambuesas y moras.

MAVILLUM