

Biscuit relieve

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

INGREDIENTES

0

150 gr Azúcar glass

150 gr Claras de huevo

Colorante - en pasta

150 gr Harina repostería

150 gr Manteca de cerdo

ELABORACIÓN

Mezclar la manteca pomada con el azúcar, incorporar las claras y la harina tamizada en forma alternada, sin batir., colorear. Para hacerla de oscura 10% de cacao amargo. La mezcla se puede guardar por 10 días en la heladera. Conviene tamizarla para que no queden grumos. Hornear sobre silpat ó tapi en relieve. Llevar al frigorífico antes agregar las otras preparaciones. Debe quedar 2 milímetros de espesor. Se pueden usar plantillas de stenciles para dibujar con la masa. Se le puede agregar albúmina, 10%, para dar elasticidad.