

Sablée bretón de frutos rojos

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Cafetito | Tiempo: minutos |
Dificultad:

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.