

## Ingredientes:

### Para el Dacquoise de almendra:

100 g azúcar glas, tamizado

60 g harina de todo uso, tamizada

120 g almendra molida

150 g azúcar granulado

245 g claras de huevo (7 huevos medianos)

Azúcar glas para espolvorear

### Para la Ganache montada de Mascarpone:

112 g nata con 30-35% de grasa

60 g azúcar granulado

60 g chocolate blanco 31%, derretido

125 g nata con 30-35% de grasa, fría

Pasta de Vainilla Bourbon

100 g queso Mascarpone

### Para la Mermelada de Frutos del bosque:

100 g puré de Frutos (por ejemplo: fresas, moras, frambuesas, y arándanos)

40 g azúcar granulado

3 g pectina

Frutos del bosque frescos (fresas, arándanos, frambuesas, y moras)

## DACQUOISE CON FRUTOS DEL BOSQUE



## **Elaboración:**

### **Para el Dacquoise de almendra:**

En un bol grande, mezclar los ingredientes secos. Por otro lado, batir las claras de huevo, a temperatura ambiente, hasta que espumen ligeramente. Después, sin parar de batir, añadir el azúcar granulado poco, a poco, y seguir batiendo, hasta obtener una textura, de picos medios. Incorporar el merengue, a la mezcla de almendra, en dos, o tres veces, mezclando suavemente, con una espátula. Poner la masa de Dacquoise en una manga pastelera, con una boquilla lisa de 1,5 cm. de diámetro.

Disponer de un aro de pastelería de 20 cm. de diámetro y 4 cm. de alto. Colocar el aro sobre papel de hornear o tapete de silicona (Silpat). Con la manga pastelera hacer una espiral en el fondo del aro. Después, escudillar unas bolas gruesas de masa, alrededor del contorno interior del aro, una al lado de la otra. Espolvorear azúcar glas por encima de la espiral, y las bolas. (no engrasar el aro, la masa debe pegarse al contorno del aro, para que no baje el volumen, y no encoja después).

Con el horno previamente calentado, hornear de 28 a 30 minutos. Dejar enfriar un poco, no del todo, y desmoldar con mucho cuidado. Clavar un fino cuchillo entre el molde y el pastel, y para despegarlo poco a poco. Retirar el molde, y espolvorear azúcar glass antihumedad encima de las bolas. Reservar a un lado.

### **Para la Ganache montada de Mascarpone:**

En un cazo pequeño, hervir 112 g de nata, junto con el azúcar. Verter gradualmente, la nata caliente, sobre el chocolate blanco derretido, mezclando con unas varillas, en cada adición, hasta integrar.



# Atelier de Cocina

A continuación, incorporar el queso Mascarpone, la pasta de vainilla, y la nata fría. Mezclar con unas varillas, y a continuación, procesar la mezcla, con una batidora de mano, hasta que esté homogénea. Tapar a piel, con papel film, y reservar en el frigorífico, un mínimo de 5 horas, o toda la noche.

## **Para la Mermelada de Frutos del bosque:**

En un recipiente mezclar el azúcar y la pectina. Calentar en un cazo el puré de frutos del Bosque, a unos 40°C. Después, añadir la mezcla de azúcar y pectina, y llevar a ebullición. Dejar que la mezcla hierva durante 30 segundos, removiendo sin parar, y después retirar del fuego. Enfriar durante un minuto, y antes de que gelifique, verter la mermelada en el centro del Dacquoise.

## **Montaje o presentación:**

Poner la Ganache de Mascarpone en el bol de la batidora. A velocidad media, batir hasta obtener una consistencia similar, a una crema Chantilly. Usar una manga pastelera, y una boquilla Wilton 6B. Hacer una espiral alrededor del pastel y en el centro para cubrir la mermelada.

Para finalizar, colocar a gusto fruta fresca como por ejemplo fresas, moras, frambuesas y arándanos.