

Torta de parchita

INGREDIENTES EN GRAMOS

- 450 grs. de azúcar.
- 330 grs de harina.
- 180 ml de aceite de girasol o maíz
- 180 ml de pulpa de maracuyá o parchita.
- 12.7 grs de polvo de hornear.
- 192 grs. de clara de huevo.
- 114 grs. de yemas de huevo.
- 15 ml. de esencia vainilla.

INGREDIENTES EN TAZAS

- 6 huevos tamaño mediano.
- 3 tazas de harina.
- 2 tazas de azúcar.
- $\frac{3}{4}$ taza de aceite de girasol o maíz.
- $\frac{3}{4}$ taza de pulpa de maracuyá o parchita.
- 3 cucharaditas de polvo de hornear.
- 1 cucharada de esencia de vainilla.
-

Pd: En caso que tu polvo de hornear sea de doble acción y muy potente o que residas en un lugar por encima del nivel del mar, reducir la cantidad de polvo de hornear a la mitad.

Torta de parchita

PREPARACIÓN

- Cernir la harina con el polvo de hornear y mezclar.
- Separar las yemas de las claras. En un bol seco, batir las claras a punto de nieve, agregar el azúcar, las yemas una a una y batir hasta obtener una mezcla homogénea color crema.
- Agregar el aceite en forma de hilo y batir.
- Finalmente agregar los ingredientes secos (harina, polvo de hornear) alternando con el líquido y mezclar. (no batir mucho la harina porque puede quedar dura o apelmazada)

Agregar la mezcla en el molde adecuado. Hornea a la temperatura que normalmente horneas tus tortas, con calor únicamente de abajo hasta que al introducir un mondadientes, éste salga seco.

Ganache de caramelo

INGREDIENTES

- 100 grs. de crema de leche 35% materia grasa.
- 66 grs. de chocolate bitter
- 59 grs. de azúcar.
- 20 grs. de mantequilla sin sal..

PREPARACIÓN

En una olla, o en microondas, verter la crema de leche y llevar a fuego hasta romper a hervor y dejar reposar.

En otra olla agregar el azúcar y llevar a fuego hasta hacer un caramelo; añadir al caramelo, la crema de leche reposada y revolver y dejar hervir aproximadamente un minuto.

Finalmente agregar la mezcla al chocolate de leche previamente fundido y mezclar, finalmente agregar la mantequilla y mixear.

Enfilmar a piel y dejar reposar hasta que tome consistencia cremosa.

Pd: si deseas que tenga consistencia elástica, agrega 8 grs. de glucosa a la crema de leche cuando la calientes hasta disolver.

Praliné de almendras

INGREDIENTES

- 150 grs de almendras
- 150 grs de azúcar
- 60 ml de agua.

PREPARACIÓN

Hornear las almendras por 15 minutos aproximadamente, cuidando que no se queme. En una olla agregar el azúcar y el agua y llevar a ebullición hasta 110° C, ahí agregar las almendras y remover constantemente hasta que se evapore el agua y se forme cristalice el azúcar formando una capa blanca alrededor de las almendras.

Luego vuelve a llevar a fuego y remueve constantemente hasta caramelizar. Al estar listo, extender sobre una bandeja y dejar enfriar

Luego llevarlo a la tritadora y mixear hasta obtener una pasta cremosa.

Listo, puedes usarla como complemento de tu relleno o como pasta para hacer ganache de frutos secos.