

# PASTEL DE VIAJE DE CÍTRICOS Y JENGIBRE

Receta de pastelería / por Gael Etrillard

## 1. Masa de pastel

### Ingredientes

Mazapán 50% - 250g

Azúcar - 50g

Azúcar invertido - 68g

Crema 35% de grasa - 70g

Harina - 275g

Levadura en polvo - 15g

Mantequilla - 250g

Echar la pasta de almendra y el azúcar con un huevo del recipiente del robot de cocina. Mezclar añadiendo los huevos uno a uno. Verter esta masa en el recipiente de la batidora y emulsionar durante 1 min. Añadir el azúcar invertido, la pasta de Yuzu, los semiconfitados, la crema y las ralladuras de limón y naranja. Tamizar la harina con la levadura y añadir a la mezcla. Añadir la mantequilla fundida a 50°C y dejar reposar la masa de pastel durante 20 min.

## 2. Delicia de jengibre

### Ingredientes

Puré de fruta  
ultracongelada azucarada  
: Jengibre - 250 g

Puré de fruta 100%  
ultracongelada : Limón  
amarillo - 12 g

Azúcar - 25g

Azúcar - 212g

Glucosa - 50g

Mezclar la pectina con 25 g de azúcar. Espolvorear sobre el puré de jengibre frío.

Calentar y añadir el azúcar.

Cuando el azúcar esté fundido, añadir la glucosa y cocer hasta 106°C. Retirar del fuego y añadir el zumo de limón.

Verter en cuadrados de 16x16 cm.

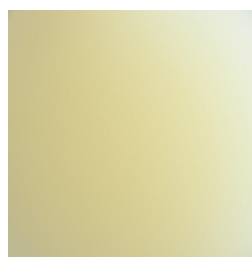
Una vez que la pasta de frutas quede firme, cortar en tiras de 16 cm x 1,5 cm. Reservar.

### En este paso



Puré de fruta  
ultracongelada  
azucarada:  
Jengibre

Purés de frutas  
ultracongeladas



Puré de fruta 100%  
ultracongelada :  
Limón amarillo

Purés de frutas  
ultracongeladas

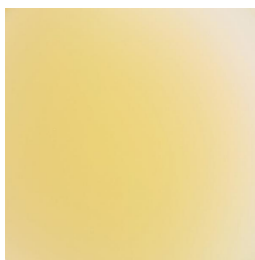
## 3. Glaseado bergamota

### Ingredientes

Puré de fruta 100%  
ultracongelada :  
Bergamota - 240 g  
Azúcar glas - 800g

Mezclar el puré y el colorante con el azúcar glas en frío. Reservar.

### En este paso



Puré de fruta 100%  
ultracongelada :  
Bergamota

Purés de frutas  
ultracongeladas

---

## 4. Montaje, cocción y acabado

Engrasar los moldes con el espray de grasa y colocar una hoja de papel vegetal en el fondo.

Verter 200 g de mezcla en el molde. Añadir una tira de pasta de fruta y recubrir con 120 g de mezcla.

Cocer a 170°C durante 35 min en un horno de solera doble.

Desmoldar sobre rejilla et glasear el pastel caliente dos veces con 5 min de intervalo.

Dejar secar en horno a 50°C durante 10 min, dejar enfriar a temperatura ambiente.