

Postre Massini

POR OSVALDO GROSS



INGREDIENTES

PIONONO

- 4 huevos
- 60 g de azúcar refinado Chango Premium
- 1 cucharada de miel
- 60 g de harina 0000

CREMA DE RELLENO

- 500 g de crema de leche doble
- 100 g de azúcar impalpable Chango
- 10 g de gelatina sin sabor
 - + 50 cc de agua
- 4 claras
- 100 g de azúcar común

GLASEADO DE YEMAS

- 4 yemas
- 1 cucharadita de almidón de maíz Chango
- 150 g de azúcar común Chango
Opcional 2 cucharadas de coñac

PREPARACIÓN

PIONONO

- Batir los huevos con la miel y azúcar refinado hasta llegar a punto letra. Unir la harina en la batidora. Poner en placa de 30 x40 cm. a horno de 190°C por 8 a 12 minutos.

CREMA DE RELLENO

- Batir la crema doble con el azúcar impalpable a medio punto. Hacer un merengue italiano: Remojar el azúcar impalpable con 3 cucharadas de agua y hacer un almíbar espeso a 120°C. Batir las claras con una cucharada de azúcar común, unir el almíbar hirviendo y hacer un merengue italiano. Hidratar la gelatina con agua y calentar para fundir. Unir a la crema y luego el merengue. Poner en un molde de 20x30x5 cm alto, una capa de masa pionono luego la crema, alisar y cubrir con otra masa. Enfriar varias horas.

GLASEADO DE YEMAS

- Unir los ingredientes en un bol y poner sobre Baño de María batiendo suavemente hasta que espese. Volcar el glaseado sobre la capa de pionono y volver al frío hasta que enfríe bien. En el momento de servir, espolvorear con azúcar impalpable y luego quemar con soplete o plancha eléctrica o bien bajo un grill. Cortar las porciones con cuchillo mojado.