

.....

# PASTEL

## VASCO





CALCULADA PARA 6 UDS.

## MASA VASCA

Mantequilla seca 84 %.....	540 g
Azúcar .....	540 g
Corteza de limón .....	14 g
Sal fina .....	8 g
Harina T45.....	1000 g
Huevos enteros.....	270 g

En un vaso de batidora con la pala, **mezclar** la mantequilla, el azúcar, las cortezas de limón y la sal. Cuando se obtenga una mezcla homogénea, **añadir** la harina.

Por último, **agregar** los huevos.

**Extender** enseguida.

## CREMA VASCA

Leche entera UHT.....	970 g
Nata UHT 35% .....	340 g
Pasta de vainas de vainilla <b>NOROHY</b> .....	12 g
Azúcar .....	290 g
Almidón.....	95 g
Harina de almendras SOSA .....	130 g
Huevos enteros.....	300 g
Ron oscuro.....	65 g

**Calentar** la leche, la nata y la pasta de vainas de vainilla.

**Mezclar** el azúcar, el almidón, la almendra en polvo y los huevos.

**Realizar** una crema pastelera de manera tradicional con todos los ingredientes.

**Añadir** el ron al final de la cocción.

**Reservar** una noche a 4 °C.

## PINTURA CON NATA

Yemas.....	160 g
Nata UHT 35% .....	40 g

**Mezclar** todos los ingredientes.

## MONTAJE Y ACABADO

**Realizar** la crema vasca.

**Preparar** la masa vasca y extenderla a 4 mm de grosor. Congelar.

**Cortar** tiras de 2,5 cm de ancho por 50 cm de largo, y círculos de 15 cm Ø para la base y de 16 cm Ø para la parte superior.

**Engrasar** aros de 16 cm Ø y de 2,5 cm de altura y cubrir con azúcar moreno.

**Colocar** las tiras y los círculos de 15 cm Ø en los aros.

**Mezclar** la crema vasca para alisarla.

**Poner** 350 g de crema en cada base.

**Humedecer** ligeramente el borde de la masa, cubrir con el aro de 16 cm Ø y sellar con un rodillo.

**Pintar** dos veces.

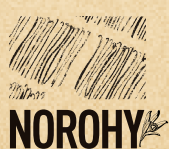
**Reservar** durante una noche a 4 °C.

**Decorar** el pastel vasco con un cuchillo.

**Hornear** sobre una hoja de cocción a 160 °C durante 30 minutos y 20 minutos a 150 °C.



Receta ofrecida por:



Una receta original de:  
Rémi Montagne, Chef pastelero ejecutivo, y Baptiste  
Sirand, Chef pastelero en la École Valrhona

  @norohyvanille  
norohy.com

Queda prohibida toda reproducción o  
difusión, excepto para uso privado.

Créditos fotográficos:  
Studio des fleurs