

CITRUS POUNDCAKE

con coulis de frutas rojas

CIENCIA
• CON BUEN GUSTO •

FIQ UNL • FACULTAD DE
INGENIERÍA QUÍMICA

INGREDIENTES

citrus poundcake

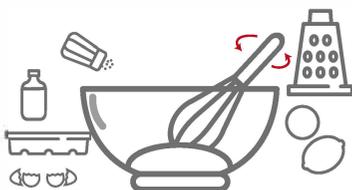
	130 g manteca
	100 g queso filadelfia cream cheese mascarpone
	225 g azúcar
	1 cda. de esencia de Vainilla
	Ralladura de un limón y de una naranja
	180 g huevos (aprox. 3 huevos)
	1 pizca de sal fina
	200 g harina
	10 g polvo hornear
	½ ctda. bicarbonato de sodio

coulis de frutas rojas

	150 g puré de frambuesas
	100 g pulpa de frutillas
	50 g azúcar
	7 g gelatina sin sabor
	35 cc agua

PREPARACIÓN

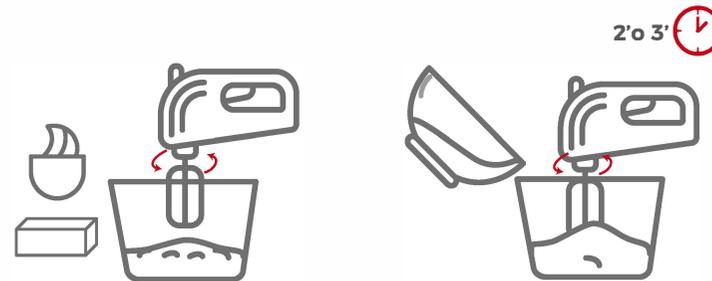
citrus poundcake



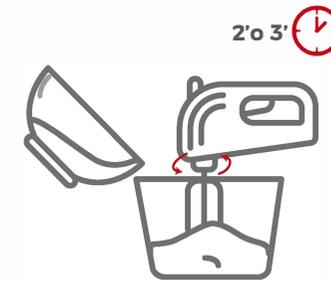
01. Mezclar los huevos, la sal, la ralladura de limón y de naranja y la esencia de vainilla.



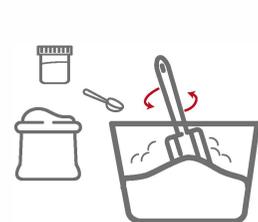
02. Batir rápidamente sólo para desligar los huevos.



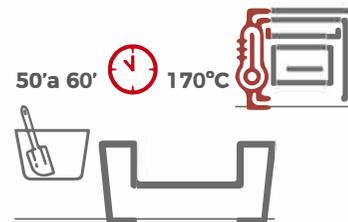
03. Colocar la manteca pomada en la batidora y blanquear por unos minutos. Agregar el queso bajando la velocidad de la batidora, para que se incorpore poco a poco.



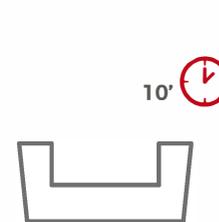
04. Comenzar a añadir la mezcla con los huevos en forma de hilo, muy lentamente. Este proceso debe durar al menos tres minutos.



05. Sin interrumpir el batido, incorporar la harina previamente tamizada con el polvo leudante y el bicarbonato de sodio.



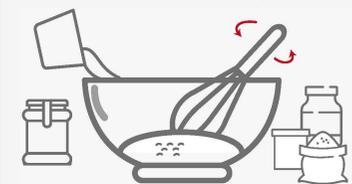
06. Colocar en un molde enmantecado y frío. Hornear a 170° C por 50-60 minutos. Revisar la cocción con un palito de brochete.



07. Dejar en el molde 10 minutos antes de desmoldar para que la masa se contraiga y sea más fácil el desmolde

Se puede glasear aún tibio con una mezcla de 100 g de azúcar impalpable y jugo de limón o naranja.

coulis de frutas rojas



08. Mezclar las pulpas y agregar el azúcar y la gelatina previamente hidratada.



09. Incorporar la mezcla al citrus poundcake.



10. Enfriar antes de consumir.