




Pastel Ovejita

aproximadamente 10 - 12 raciones

 Nivel medio

 hasta 30 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

Espátula acodada
Boquilla rizada
Rodillo
Manga pastelera
Robot de cocina
Espátula
Cortapastas circulares de 2-3 cm
Palillo de brochette

Para la decoración:

1 paquete de Fondant de azúcar
Dr. Oetker
Colorantes Alimentarios Dr.
Oetker
1 cucharadita de almidón de maiz
1 paquete de Lápices Pasteleros
sabor Chocolate Dr. Oetker

Para la crema de merengue suizo:

120 g claras de huevo
200 g azúcar
340 g mantequilla sin sal a
temperatura ambiente
3 gotas de Aroma de Vainilla
Dr. Oetker

Antes de empezar:

- 1 Tener el pastel relleno y frío de nevera.
- 2 Preparar la manga pastelera con la boquilla

Preparación del merengue suizo:

- 3 Preparar un baño maría con un cazo y un cuenco metálico o de vidrio que esté limpio y seco.
- 4 Añadir el azúcar y las claras al recipiente y llevar a baño maría sin que toque el agua.
- 5 Mezclar con varillas hasta que el azúcar se disuelva y la mezcla llegue a 70°C.
- 6 Retirar el recipiente del baño maría y pasar la mezcla al cuenco del robot de cocina. Con el accesorio de varillas, comenzar a batir hasta que se forme un merengue consistente y brillante y esté a temperatura ambiente.





- 7 Una vez montado el merengue, ir añadiendo cubitos de mantequilla blanda y batir bien hasta incorporar. Por último añadimos las gotitas de aroma de vainilla.

Decoración del pastel:

- 8 Usamos la crema de merengue suizo para sellar todas las migas del bizcocho, haciendo una primera capa fina de crema o un "crumb coat" y lo llevamos a la nevera por 15'.
- 9 Hacemos una segunda capa de crema de merengue suizo cubriendo bien toda la base y bordes del pastel.
- 10 Colocamos el resto de la crema de merengue suizo en la manga pastelera con boquilla rizada y hacemos unas "rosetas" en la parte de arriba del pastel para hacer el "pelo" de la ovejita.
- 11 Llevamos el pastel nuevamente a la nevera mientras preparamos las partes de fondant.
- 12 Retiramos el fondant blanco Dr. Oetker del paquete y mezclamos un poco con una gotita de colorante rojo para hacer un color rosa claro.
- 13 Dejamos el resto del fondant de color blanco.
- 14 Espolvoreamos la encimera con un poco de almidón de maíz y estiramos el fondant de 3 mm de espesor y cortamos dos círculos de 3 cm de diámetro y uno de 2 cm para hacer las mejillas y la nariz.
- 15 Cortamos luego dos "gotas" de unos 4 cm de alto con la ayuda de un cuchillo afilado para hacer las orejitas.
- 16 Con el fondant blanco hacemos dos bolitas de unos 4 cm de diámetro, afinamos las puntas y aplastamos un poco para hacer las orejitas.
- 17 Con un poquito de agua pegamos las gotitas rosa sobre las orejitas blancas.
- 18 Cortamos en tercios un palillo de brochette y lo insertamos por la parte más fina de las orejitas.
- 19 Pinchamos las orejitas por los costados de arriba del pastel, donde hicimos el "pelo" de la ovejita.





- 20 Con los lápices pasteleros dibujamos dos ojitos y la boca.
- 21 Colocamos las bolitas blancas como “brillo” de los ojitos.
- 22 Guardar el pastel en la nevera hasta el momento de servir.

