En esta cuarentena que Mr. Ice Cream esta tele trabajando estoy aprovechando para probar nuevos bizcochos. Algo sencillo para desayunar, pero que luego podemos usar para diferentes ocasiones. Como es el caso de este bizcocho extra tierno de terciopelo blanco.

Un gran descubrimiento para luego hacer tartas, porque tiene un sabor muy suave, tierno y

con una textura cremosa.

Una rica buttercream le irá genial, pero es mejor que no uses chocolate ya que tiende a ahogar su sabor. Y esto no lo digo yo, que no soy tan experta, lo dice Rose Levy, ya que la receta es de su famoso libro.

Su color «terciopelo blanco» se lo da la magia de la química en pastelería. Verás que cuando unes los ingredientes, antes de meterlo al horno, te queda una masa blanca que impacta. Ya que no tiene ningún colorante.

Bizcocho extra tierno de terciopelo blanco

Utensilios

Molde de 24 x 8 cm

Ingredientes

Ingredientes a temperatura ambiente

300 gr de harina de repostería, sin levadura, tamizada. En su defecto, harina de trigo.
18 gr de levadura en polvo tipo Royal (polvos de hornear)
300 gr de azúcar
5 gr de sal
170 gr de mantequilla sin sal
240 gr de leche, preferiblemente entera
1 cucharada o 10 gr de vainilla liquida
135 gr de claras de huevo (yo use 3 claras y media de huevos camperos)

Preparación

Preparamos el molde con spray desmóldante y papel de horno en la base.

Si no tienes, unta un poco de mantequilla en todo el molde y espolvorea con harina. Elimina el exceso con unos golpecitos.
A la base siempre le pongo papel de horno.

Precalentamos el horno a 175º calor arriba y abajo. Sin ventilador.

En un cuenco, batimos ligeramente las claras junto con 1/4 de la leche y la vainilla. Reservamos.
En un cuenco grande, mezclamos los ingredientes secos. Añadimos la mantequilla y la leche restante y batimos hasta que los ingredientes secos estén empapados.
Agregamos la mezcla de las claras en tres veces, batiendo 20 segundos después de cada incorporación.
Cuando todos los ingredientes estén bien unidos, echamos la mezcla en el molde. Alisamos la superficie.
Metemos al horno, que ya estará caliente. Horneamos entre 30 – 40 minutos o hasta que al pinchar con un palillo el centro del bizcocho, salga limpio.
Sacamos el bizcocho del horno. Lo ponemos sobre una rejilla y dejamos enfriar 10 minutos. Después desmoldamos y dejamos enfriar por completo.

Notas

Esta receta se puede usar con moldes de layer cake. Para eso usa 2 moldes de 23-24 cm x 3 cm de alto. Ten en cuenta que el tiempo de horneado será inferior.
Si el bizcocho se empieza a dorar demasiado y aun esta crudo, ponle un poco de papel de plata en la superficie.
A mi me gusta hacer los bizcochos un día antes del montaje de la tarta para que esté más durito para poder manipularlo. Este bizcocho es muy esponjoso y si no lo enfriara antes, se desmigará y te dará problemas.
El bizcocho aguanta bien 3 días a temperatura aislado de corrientes (microondas, horno, tupper…) o 5 días en la nevera envuelto en film o en un tupper.
Puedes congelar el bizcocho hasta 3 meses. Una vez frio, lo envuelves en film transparente y lo congelas.

Receta del libro La biblia de los pasteles de Rose Levy

Recetas relacionadas