

1 -Ingredientes:

Harina, cacao en polvo, leche, sal, impulsores, huevo, aceite y azúcar de caña natural.

De estos ingredientes sólo tienes que añadir:

- 150 g de leche
- 2 huevos
- 95 gr de aceite suave



PREPARACIÓN Nº 1

2 – Mezclar: harina, cacao, impulsores y sal

3 – Ya lo hemos mezclado bien, pero nunca está de mas que lo vuelvas a pasar por un cedazo

Lo reservas hasta tener lista la preparación nº 2



PREPARACIÓN Nº 2

4 – Aquí tienes que añadir los 2 huevos y los 95 gramos de aceite suave.



5 Primero mezclas el azúcar de caña natural que te hemos enviado con los 2 huevos (a temperatura ambiente) y los bates hasta que estén blanqueados y doblen el volumen. Lo puedes hacer en mixer o con la batidora de mano.



6. Ahora añades el aceite, poco a poco, como si de una mahonesa se tratara, obtendrás una masa uniforme y untuosa.



7. A partir de este punto, le vas añadiendo poco a poco la mezcla que te hemos enviado de los ingredientes secos, la preparación N1.



8 Y la vas intercalando con el añadido de los 150 gramos de leche. O sea una vez ingredientes secos, una vez leche, hasta terminar ambos.



9. Procura que quede todos bien integrado y uniforme, sin grumos.



10- Una vez untado el molde que te hemos enviado, lo puedes hacer con aceite o mantequilla echando un poco de harina por encima, o con spray desmoldaste si tienes.



El taller de Las Fábulas

11- Llena el molde con la mezcla resultante y lo horneas a 170° C entre 40 o 45 minutos. Haz siempre la prueba del palillo, ya sabes la historia, cada horno es un mundo.

Recuerda que antes debes precalentar el horno durante 10 - 15 minutos.



El taller de Las Fábulas

12- como ves, utilizo cintas para hornear, son super prácticas y ayudan muchísimo a que los bizcochos salgan sin barriga del horno. Algo que es crucial si hacemos pasteles de pisos.



13 - Una vez enfriado el bizcocho, lo cortaremos en planchas del mismo grosor.



14 - tienes también la opción de hacer un almíbar con alguna especia, o licor al gusto y bañar superficialmente las planchas de bizcocho.



PREPARACIÓN Nº 3

Esta no la tienes que hacer tú. te la enviamos hecha. Un tarro de 200 gramos de una exquisita Gianduja de avellana para que la pongas de relleno en el bizcocho.

15 - Tarro de 200 gramos de Gianduja de avellana. si tienes dificultad para untarla, la calentamos en el microondas o al baño maría y en un segundo la tendrás lista.



PREPARACIÓN Nº 4 – COBERTURA BRILLO

16 Ingredientes: chocolate negro, mantequilla y leche.



17 Al chocolate que te hemos enviado tienes que añadir 50 gramos de leche caliente para que lo puedas fundir.



18 una vez fundido añade 30 gramos de mantequilla, la integras bien a la mezcla.



19 Como ves en la foto, me encanta poner siempre una pizca de flor de sal (o sal común) antes de que enfríe totalmente.



Esta preparación, es para cubrir el bizcocho una vez frío y montado. Si la preparas antes de hornear, la tendrás que calentar un poco para que este ligera al cubrir el bizcocho.

Esta preparación te ayudará a pegar los " nonpareils " de colores (mini confites) decorativos.

20- una vez relleno el bizcocho, lo cubriremos por entero con la cobertura brillante de la preparación nº4

21- aplicar la decoración “non pareils “



PRESENTACIÓN FINAL:

