



BIZCOCHOS

— ESCUELA —

CURSOSDECOCINA

comida, familia & amigos

BRAZO DE REINA

INGREDIENTES:

- 3 huevos
- 150 gr de Azúcar
- 150 gr de Harina
- Azúcar flor
- Manjar a gusto

ASÍ SE HACE:

Batir huevos y azúcar hasta alcanzar en punto letra.

Incorporar harina de manera envolvente, espatular y hornear a 180°.

Enrollar como el profesor indique.

TORTA MOKKA - GLACEADO ESPEJO

INGREDIENTES:

Para el Bizcocho:

- 3 huevo
- 300 gr de azúcar
- 300 cc de leche
- 150 cc de aceite
- 450 gr de Harina
- 45 gr de Cacao

Para el Mousse:

- 450 gr de Queso crema
- Café instantáneo a gusto
- 250 gr de Azúcar flor
- 180 cc de Crema
- 30 gr de Gelatina sin sabor

Glacado Espejo:

- 210 cc de Agua
- 270 gr de Azúcar
- 180 cc de Crema
- 90 gr de Cacao amargo
- 15 gr de Gelatina en polvo

ASÍ SE HACE:

Para el queque, batir el huevo y el azúcar hasta punto letra, incorporar líquidos y luego ingredientes secos.

Espátula y hornear, luego cortar círculos y reservar.

Para el mousse, pomar queso crema junto al azúcar flor y una pasta de café. Incorporar crema en forma de hilo y batir hasta que tome cuerpo.

Agregar gelatina previamente hidratada y disponer en molde.

Para el brillo espejo, hervir crema, agua y azúcar, incorporar cacao y hervir nuevamente.

Bajar temperatura e incorporar gelatina previamente hidratada. Glasear a los 35°.