



# Bizcochos Brazo de reina y empolvados

# BRAZO DE REINA Y EMPOLVADOS

## BIZCOCHO

### INGREDIENTES:

- 5 huevos
- 150 grs de harina sin polvo de hornear
- 150 grs de azúcar granulada
- Esencia de vainilla (opcional)

### ASÍ SE HACE:

Para comenzar, separamos las claras de las yemas, luego batimos las claras con ayuda de una batidora eléctrica hasta punto de nieve (color blanco intenso y consistencia muy firme, casi merengue), una vez logrado el punto incorporamos el azúcar en forma de lluvia y mezclamos con movimientos suaves y envolventes, siempre cuidando no quitar aire a nuestra mezcla.

Luego agregamos un poco de la mezcla que realizamos a las yemas para igualar consistencia (mezclamos de manera suave y envolvente), una vez mezclados llevamos las yemas a las claras y mezclamos de forma envolvente, para finalizar agregamos la harina en tres tandas o tiempos procurando hacerlo con suavidad y de manera envolvente para no quitar a nuestro batido todo el aire que hemos generado. Una vez listo nuestro batido estiramos con ayuda de una espátula o cuchara en una plancha con papel mantequilla y llevamos al horno por 7 minutos a 200°C

Si queremos realizar un bizcocho para torta el procedimiento es el mismo, sólo cambian las cantidades de azúcar, el tiempo de y temperatura de cocción:

Para 5 huevos agregaremos 250 gr de azúcar y 250 grs de harina sin polvo de hornear, opcionalmente podemos agregar una cucharadita de polvos de hornear, llevaremos al horno por 30-35 minutos a 170-180° C.

# BRAZO DE REINA Y EMPOLVADOS



---

## TRUFA DE CHOCOLATE BITTER



### INGREDIENTES:

- 300 grs de chocolate bitter
- 300 grs de crema de leche

### ASÍ SE HACE:

Llevar la crema a punto de hervor, retiramos del fuego y luego se la agregamos al chocolate bitter previamente picado.

## CREMA DE CHANTILLY DE LÚCUMA



### INGREDIENTES:

- 300 grs de crema de leche
- 60 gr de azúcar granulada
- 120 gr de pulpa de lúcuma (puede ser una pulpa de otro sabor)

### ASÍ SE HACE:

Batir la crema con el azúcar hasta punto de semi batida (punto consistente, pero no tan firme como el punto chantilly), agregar la pulpa y continuar batiendo hasta lograr el punto chantilly