

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



PASO 1

Pastel mousse de fresas

8 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

para la plancha de bizcocho:

- 100 gr. de harina
- 100 gr. de mantequilla a temperatura ambiente
- 120 gr. de azúcar
- 2 huevos
- 1 pizca de sal
- 1 cucharada de levadura Royal
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

Preparación

de la plancha de bizcocho:

1. Precalienta el horno a 180°.
2. Introduce en el bol el azúcar, la pizca de sal y la mantequilla, monta la batidora de varillas y programa 1 minuto y medio, velocidad 3-4 hasta que esté bien integrado.
3. Sin parar la máquina, añade los huevos de uno en uno. Cuando estén integrados, añade el extracto de vainilla y mézclalo durante unos segundos.
4. Mezcla la harina y la levadura en un bol a parte, programa velocidad 2, sin tiempo y ve añadiéndolo poco a poco al bol del Cooking Chef, cucharada a cucharada.
5. Cuando esté todo bien integrado, vierte la mezcla anterior en la bandeja del horno, forrada con papel de hornear, y alísala con una espátula hasta que esté bien repartida.
6. Hornea durante 7-8 minutos o hasta que esté cocido. Deja enfriar.



Pastel mousse de fresas

PASO 2

Ingredientes

para la mousse de fresas:

- 300 gr. de fresas
- 125 gr. de yogur natural
- 150 gr. de azúcar
- Zumo de 1 limón
- 1 sobre de gelatina neutra en polvo
- 600 gr. de nata para montar

Preparación

de la mousse de fresas:

1. En el bol bien limpio, introduce la nata, muy fría, monta la batidora de varillas y programa velocidad 4, sin tiempo. Cuando empiece a espesar, añade la mitad del azúcar y sube a velocidad 6 hasta que esté bien firme. Reserva en la nevera.

2. Monta el procesador de alimentos con las cuchillas, añade las fresas, el resto del azúcar y tritura, primero a velocidad 4 y luego sube a la velocidad máxima hasta que quede homogéneo.

3. Introduce la mezcla del punto 2 en el bol, monta la batidora flexible, añade el yogur y el zumo de limón y programa 5 minutos, 90°, velocidad 1 de remover. Mientras tanto hidrata en agua fría las hojas de gelatina hasta que estén blanditas.

4. Añade las hojas de gelatina hidratadas al bol y programa 2 minutos, 90° velocidad 1 de remover, Reserva en un bol y deja enfriar.

5. Una vez fría la mezcla de fresas, ve añadiéndola a la nata reservada con la espátula con movimientos envolventes hasta que quede bien integrada, sin grumos.

Montaje

del pastel:

1. Con un molde de aro extensible, corta la plancha de bizcocho, retira el papel de hornear, colócalo en la bandeja o plato en el que lo vayas a servir y ajusta el molde a la plancha de bizcocho.

2. Vierte la mousse de fresas en el molde, encima del bizcocho y alísalo con una espátula.

3. Déjalo reposar de un día para otro en la nevera.

4. Al momento de servirlo, decóralo a tu gusto: con nata, frutos secos, fideos de chocolate, etc.