



Ciencia y recetas

*Vamos a batir
combinaciones
mágicas.*





Huevos

*La prueba de la frescura
Panqueques de ricota
Pastel de mousse al café*

Harina

*Control de masas
Pan de quinoa, linaza y chía
Rollos de canela
Galletas de jengibre
Masa fresca para pasta
Masa para pizza*



Azúcar

*Más allá del dulce
Minicheesecakes de naranja sanguina
Pastelitos de lima y merengue
Pavlova
Galletas de lima
Malvaviscos de coco*



Agentes leudantes

*El pastel está en el aire
Cupcakes red velvet
Rosca de zanahoria
Galletas de mantequilla de cacahuete
y chispas de caramelo
Pan blanco fácil*



Mantequilla

*La crème de la crème
Cupcakes de frambuesa
Masa quebrada dulce
Pastel de chocolate
Cheesecake con brownie
de chocolate*

Panqueques de ricota



Preparación: 15 minutos/Cocción: 15 minutos



Rinde 8-10 porciones

3 huevos grandes (separar claras y yemas)
2 cucharadas de azúcar
200 gramos de ricota fresca
½ taza (120 ml) de leche
¾ taza (95 g) de harina para todo uso
2½ cucharaditas de polvos para hornear
¼ de cucharadita de sal
Mantequilla sin sal para el molde
Fresas frescas para servir
Jarabe de maple para servir

Preparación

1. Acopla el batidor de varillas a la batidora. Agrega las claras de huevo al tazón. Gira el selector hacia el ajuste AERATING/WHIPPING para airear y batir. Bate hasta que las claras formen picos suaves. Agrega el azúcar y bate durante 1 minuto. Transfiere la mezcla a otro tazón.
2. Coloca las yemas, la ricota y la leche en el tazón de la batidora. Usando el mismo accesorio batidor, gira el selector hacia el ajuste CREAMING/BEATING para cremar y batir. Déjalo funcionar hasta que los ingredientes se hayan combinado. Reduce la velocidad al ajuste FOLDING/KNEADING para incorporar y amasar. Agrega la harina cernida y el polvo para hornear, y bate apenas hasta que se incorporen. Agrega las claras con azúcar de nuevo al tazón y bate hasta que se incorporen en el ajuste FOLDING/KNEADING.
3. Calienta un sartén o una plancha de base gruesa a fuego lento o moderado. Engrasa ligeramente con mantequilla.
4. Usa una cuchara para poner alrededor de una taza ⅓ de la mezcla en el sartén y cocinar hasta que esté dorada por ambos lados.
5. Sirve con fresas frescas y jarabe de maple.

Consejo

Para preparar panqueques de frutos rojos, vierte la mezcla en el sartén y cúbrela con algunos frutos antes de dar vuelta el panqueque para cocinarlo del otro lado.



Pastel de mousse al café



Preparación: 45 minutos/Cocción: 5 minutos



Rinde 12 porciones

350 g de chocolate negro picado
9 cucharadas (135 g) de mantequilla, cortada en cubitos
1 cucharada de miel
200 g de galletas maría
4 huevos a temperatura ambiente (separar claras y yemas)
1¼ taza (300 ml) de crema extragrasa
30 ml de café espresso o fuerte, frío
Cacao en polvo para espolvorear
Rizos de chocolate para servir

Preparación

1. Forra la base y los lados de un molde desmontable de 22 cm con papel encerado.
2. Coloca 60 g del chocolate, 7 cucharadas (100 g) de mantequilla y la miel en un tazón resistente al calor sobre una olla llena hasta la mitad con agua hirviendo a fuego lento (cerciórate de que el tazón no entre en contacto con el agua). Revuelve con una cuchara metálica hasta derretirlo y obtener una textura lisa. Retira del calor.
3. Coloca las galletas maría en un procesador de alimentos o una licuadora, y tritúralas hasta obtener migas finas. Agrégalas a la mezcla de chocolate y revuelve hasta incorporarlas bien. Espárcelo sobre la base del molde. Llévalo al refrigerador durante 30 minutos hasta que se endurezca un poco.
4. Coloca el chocolate negro y la mantequilla restantes en un tazón grande resistente al calor sobre una olla con agua hirviendo a fuego lento (cerciórate de que el tazón no entre en contacto con el agua). Revuelve con una cuchara metálica hasta derretirlo y obtener una textura lisa. Retira el tazón del calor y déjalo reposar durante 5 minutos para que se enfríe un poco. Incorpora las yemas batiendo hasta que estén bien mezcladas.
5. Acopla el batidor de varillas a la batidora y agrega las claras de huevo al tazón. Gira el selector lentamente hacia el ajuste AERATING/WHIPPING para airear y batir. Bate hasta que las claras formen picos firmes.
6. Acopla el batidor de espátula a la batidora y usa el tazón pequeño. Agrega la crema y el café al tazón, y coloca la cubierta antisalpaduras. Gira lentamente el selector hacia el ajuste CREAMING/BEATING para cremar y batir. Mezcla por 1-2 minutos o hasta que comience a espesar y se formen picos suaves.
7. Agrega la mitad de la crema a la mezcla de chocolate y mezcla hasta que se incorpore. Incorpora la mitad de las claras con movimientos envolventes suaves y mezcla hasta combinar todo. Haz lo mismo con la mezcla de crema y las claras restantes. Coloca la mezcla sobre la base de galletas. Alisa la superficie. Tápala con envoltura de plástico. Refrigérala durante 8 horas como mínimo o de un día para otro, hasta que cuaje.
8. Justo antes de servir, retira el pastel del molde y quita el papel encerado. Colócalo en una charola para servir. Espolvorea con el cacao y, por último, los rizos de chocolate.



Control de masas



Glútenes con menor cohesión y elasticidad envueltos en mantequilla



Tiene glútenes elásticos entrelazados entre sí

La harina es un ingrediente tan versátil como intrigante. Es increíble que se puedan crear alimentos con texturas tan drásticamente diferentes a partir de ella, como galletas que se desmigajan, croissants esponjosos, bases para quiche o bollos de pan.

Si bien los ingredientes que mezclamos con la harina juegan un papel importante, el orden en que se agregan y la forma de combinarlos es aún más crucial. Esto es lo que determina cuánto se desarrollarán los glútenes (las proteínas que dan elasticidad a la masa).

La estructura de cualquier masa está determinada esencialmente por la forma en que los líquidos (agua o leche) y la harina reaccionan entre sí. Tanto el tiempo de amasado como el tiempo durante el cual el gluten de la harina está en contacto con el líquido determinan la elasticidad de los glútenes y, por lo tanto, de la masa. La masa para pan necesita harina húmeda, un amasado fuerte y un tiempo de fermentación suficiente para maximizar su elasticidad. Pero para una masa crujiente y hojaldrada, es todo lo contrario y el desarrollo de gluten debe mantenerse al mínimo. Esto significa agregar la grasa a la harina antes que cualquier líquido para formar una barrera contra la humedad alrededor de los glútenes.

A tu Bakery Boss™ le encanta preparar masas. Gracias al motor de alta potencia combinado con sus materiales extrarresistentes, the Bakery Boss™ puede preparar suficiente masa para dos hogazas de pan grandes. El gancho para amasar está especialmente diseñado para empujar la masa hacia abajo y amasarla con alta presión contra los lados del tazón, mientras que el gancho inferior se pliega y lleva la masa de vuelta a la parte superior del gancho para repetir el proceso. Veloz, potente y muy fácil de usar.

Pan de quinoa, linaza y chía

 Preparación: 10 minutos/Cocción: 30-35 minutos

 Rinde 1 pan

1 cucharada de semillas de chía negra
1 cucharada de linaza
2 cucharaditas de quinoa blanca
2 cucharaditas de quinoa roja
1½ taza (300 ml) de agua tibia
1½ cucharadita de sal
2 tazas (275 g) de harina común
1½ taza (180 g) de harina de trigo integral
2 cucharaditas de azúcar
2½ cucharaditas de levadura seca instantánea
1 cucharada de aceite de oliva
Quinoa blanca y roja para espolvorear

Preparación

1. Coloca la chía, la linaza y la quinoa en un tazón pequeño. Agrega ½ taza de agua y mezcla bien. Deja reposar 20 minutos.
2. Acopla el gancho para amasar a la batidora. Agrega sal, harina, azúcar, levadura, aceite, la taza de agua restante y las semillas remojadas al tazón de la batidora. Gira el selector lentamente hacia el ajuste FOLDING/KNEADING para incorporar y amasar. Deja que amase 5 minutos. Si es necesario, apaga la batidora y raspa los lados para incorporar la harina.
3. Coloca la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y amasa para unir bien todo. Coloca la bola de masa en un tazón ligeramente engrasado con aceite, cúbrelo y déjalo reposar en un lugar cálido sin corrientes de aire por 30-40 minutos o hasta que haya duplicado su tamaño. Voltea la masa sobre la encimera y golpéala con el puño para eliminar el exceso de aire, usando las manos para empujar la masa suavemente hasta formar una especie de rectángulo, de unos 20x30 cm.
4. Lleva el borde largo de la masa hacia el centro, primero de un lado y luego del otro. Pellizca la unión para sellarla. Pincela con un poco de agua y espolvorea generosamente con la quinoa extra. Voltea la masa para que la unión quede hacia abajo y repite los pasos de pincelar con agua y espolvorear quinoa. Cubre la bola con un paño de cocina limpio y déjala crecer durante 30 minutos hasta que duplique su tamaño.
5. Precalienta el horno a 190 °C.
6. Una vez que duplique su tamaño, haz tres cortes poco profundos con un cuchillo afilado en la parte superior del pan.
7. Hornéalo por 30-35 minutos o hasta que esté dorado y suene hueco al darle golpecitos. Colócalo sobre una rejilla y deja se enfríe por completo. Para servirlo caliente, vuelve a colocarlo en el horno 10 minutos.





Rollos de canela



Preparación: 25 minutos/Cocción: 20 minutos



Rinde 12 unidades

1½ cucharadita de levadura seca activa
¼ taza (60 ml) de leche tibia
¼ taza (50 g) de azúcar
2½ tazas (310 g) de harina común
½ cucharadita de canela
¼ cucharadita de sal
3 huevos ligeramente batidos
½ taza (115 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, cortada en cubitos

Relleno de canela

2 cucharadas de azúcar morena
1 cucharada de azúcar
1½ cucharadita de canela
2 cucharadas (30 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente

Preparación

1. Precalienta el horno a 200 °C. Engrasa un molde para 12 muffins.
2. Coloca la levadura, la leche y 1 cucharadita de azúcar en un tazón. Revuelve para mezclar. Deja reposar en un lugar cálido durante 5 minutos o hasta que espume.
3. Acopla el gancho para amasar a la batidora. Agrega la harina, la canela, la sal, los huevos, el azúcar restante y la mezcla de levadura en el tazón. Gira el selector lentamente hacia el ajuste FOLDING/KNEADING para incorporar y amasar. Deja que mezcle los ingredientes hasta que estén casi incorporados. Agrega la mantequilla de un par de cubitos a la vez y continúa batiendo hasta que esté incorporada (aproximadamente 3-4 minutos).
4. Coloca la masa sobre una superficie bien enharinada y amasa ligeramente para unir todo. Deposita la masa en un tazón engrasado con aceite, cúbrelo con envoltura de plástico y déjala reposar en un lugar cálido sin corrientes de aire por 45 minutos o hasta que haya duplicado su tamaño.
5. Mientras tanto, para hacer el relleno, combina los azúcares con la canela y reserva.
6. Una vez que haya reposado, coloca la masa sobre una superficie enharinada y extiéndela o presiónala hacia afuera hasta crear un rectángulo de aproximadamente 25x45 cm. Usando los dedos o una espátula, esparce la mantequilla blanda sobre la masa. Espolvorea la mezcla de canela sobre la masa, pero deja 1 cucharada para usar luego.
7. Comenzando por el lado más largo, enrolla la masa para formar un cilindro.
8. Si la masa se pega mientras intentas enrollarla, usa una espátula o un cuchillo plano para levantarla de la encimera. La masa debería estar muy suave.
9. Recorta los extremos del rollo y luego córtalo en 12 porciones iguales. Coloca los rollos en el molde para muffins engrasado, con el lado cortado hacia arriba. Espolvorea el azúcar con canela restante.
10. Lléalos al horno por 20 minutos. Sírvelos calientes.

Consejo

Si no se combina toda la mantequilla, para la batidora y incorpora la mantequilla a la masa con una espátula y luego, mezcla un poco más con la batidora.

Galletas de jengibre



Preparación: 30 minutos/Cocción: 15 minutos



Rinde 15-20 porciones

Galletas

6 cucharadas (85 g) de mantequilla sin sal
¼ de taza (55 g) de azúcar morena bien compacta
¼ cucharadita de sal
½ taza (150 g) de melaza
1 cucharada de jengibre molido
¼ de cucharadita de clavos de olor molidos
½ cucharadita de canela molida
½ cucharadita de nuez moscada molida
1½ taza (195 g) de harina común
¼ de cucharadita de bicarbonato de sodio

Glaseado

2 claras de huevo
Una pizca de cremor tártaro
2¼ tazas de azúcar glas cernida

Preparación

1. Calienta el horno a 180 °C. Forra dos charolas para horno con papel encerado.
2. Acopla el batidor de espátula a la batidora. Agrega la mantequilla, el azúcar, la sal, la melaza y las especias al tazón. Gira lentamente el selector hacia el ajuste CREAMING/BEATING para cremar y batir. Déjalo funcionar por 1 minuto.
3. Reduce la velocidad al ajuste FOLDING/KNEADING para incorporar y amasar. Agrega los ingredientes restantes y mezcla hasta que se forme una masa firme.
4. Coloca la masa en una superficie enharinada. Usa un rodillo enharinado para extender la masa y aplanarla hasta 5 mm (¼ in) de grosor. Usa un cortador de galletas con forma de aproximadamente 8 cm (3 in) para cortar las galletas y colocarlas en las charolas preparadas.
5. Hornea por unos 13 o 15 minutos. Déjalas enfriar en la charola por 5 minutos antes de transferirlas a una rejilla. Haz lo mismo con el resto de la masa.
6. Para preparar el glaseado real, acopla el batidor de varillas a la batidora y usa el tazón grande para mezclar. Agrega las claras de huevo y el cremor tártaro al tazón. Enciende la batidora y usa el ajuste AERATING/WHIPPING para airear y batir. Bate hasta que las claras formen picos suaves. Reduce la velocidad al ajuste LIGHT MIXING para mezclar ligeramente y agrega el azúcar para el glaseado, una cucharada colmada por cada vez, y mezcla hasta que las claras estén bien combinadas y firmes.
7. Coloca el glaseado en una manga pastelera y decora las galletas de jengibre a tu gusto. El glaseado endurecerá cuando repose.

Consejo

Para hacer una casa de jengibre deberás doblar la cantidad de mezcla. Recomendamos usar la paleta estándar si se dobla la cantidad de la receta.



Masa fresca para pasta

 Tiempo de preparación: 10 minutos

 Rinde 4-6 porciones

1¼ tazas (250 g) de harina común
1 pizca de sal
2 huevos
3 yemas de huevo
1 cucharada de aceite de oliva
Harina común extra para dar forma

Preparación

1. Acopla el gancho para amasar a la batidora y usa el tazón grande. Agrega harina y sal al tazón. Haz un hueco y agrega los huevos, las yemas y el aceite de oliva.
2. Gira lentamente el selector hacia el ajuste FOLDING/KNEADING para incorporar y amasar, y mezcla por unos 4 o 5 minutos o hasta que la masa esté bien combinada. Si la masa no se combina, agrega 1 o 2 cucharaditas de agua, según sea necesario.
3. Retira la masa del tazón y llévala a una superficie enharinada. Darle forma hasta conseguir una bola lisa. Cubre con envoltura de plástico la bola y déjala reposar por 1 o 2 horas.
4. Prepara la pasta con una máquina para hacer pasta.



Masa para pizza



Preparación: 15 minutos



Rinde para cuatro pizzas finas de 30 cm
o dos pizzas gruesas de 30 cm

1 cucharada de levadura seca activa
1 cucharada de azúcar
1 cucharada de aceite de oliva
1 taza (240 ml) de agua tibia
3 tazas (420 g) de harina común
1 cucharada de sal

Preparación

1. Agrega la levadura, el azúcar, el aceite de oliva y el agua a un tazón grande. Revuelve hasta combinar todo.
2. Acopla el gancho para amasar a la batidora. Agrega la harina al tazón para mezclar. Con el ajuste FOLDING/KNEADING para incorporar y amasar, agrega la mezcla de levadura y amasa por 4 o 5 minutos hasta que la masa esté suave y elástica.
3. Coloca la bola de masa en un tazón ligeramente engrasado con el aceite, cúbrela y déjala reposar en un lugar cálido sin corrientes de aire por 30 minutos o hasta que la masa haya duplicado su tamaño. Voltea la masa sobre una superficie enharinada, golpéala para eliminar el exceso de aire y luego amasa ligeramente.
4. Para una masa fina, divide la masa en 4 bolas iguales y resérvelas hasta que las necesites.
5. Para una masa más gruesa, divide la masa en 2 bolas iguales y resérvelas hasta que las necesites.

Minicheesecakes de naranja

 Preparación: 20 minutos/Cocción: 25 minutos

 Rinde 4 porciones

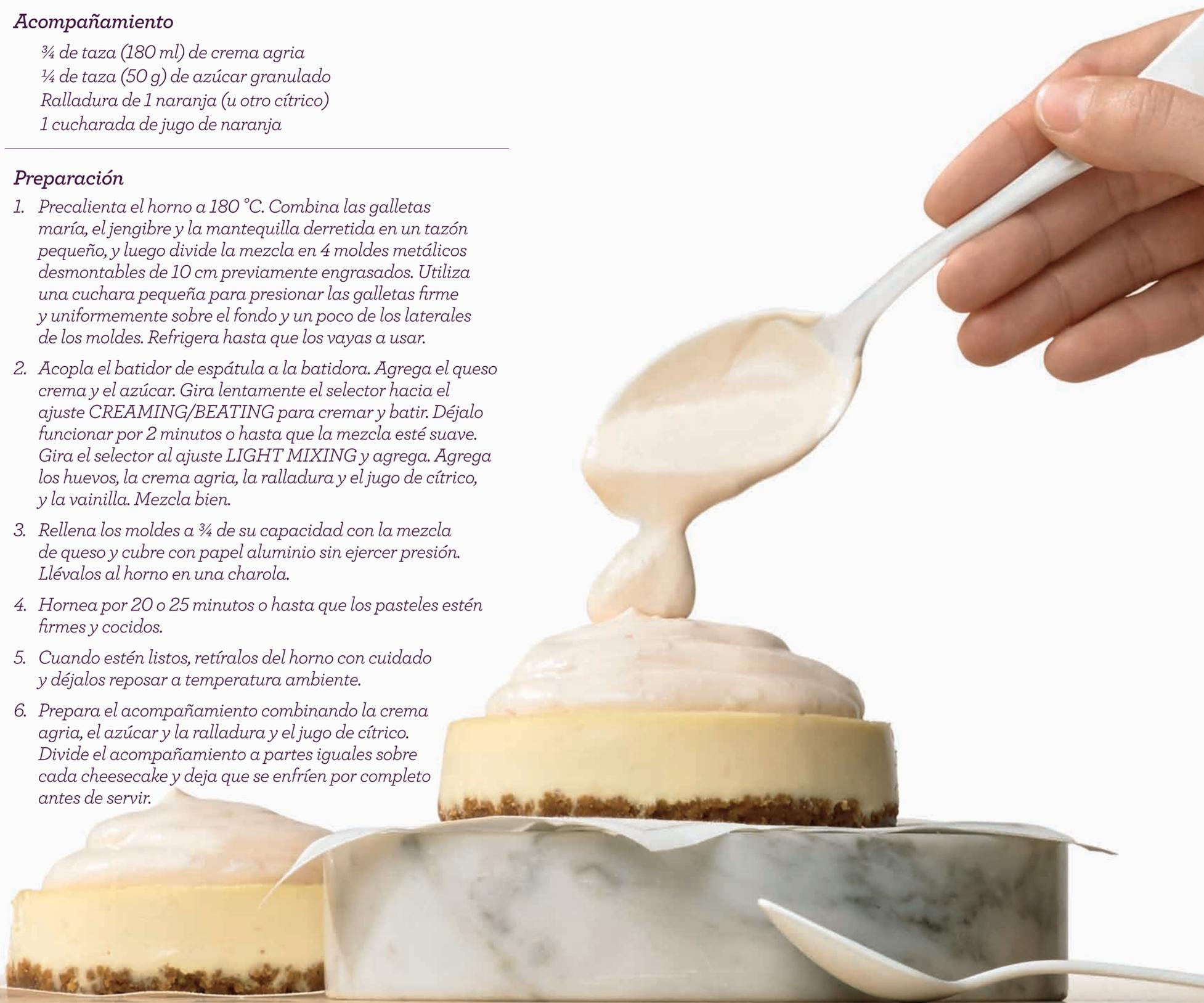
½ taza (120 g) de galletas maría
½ cucharadita de jengibre en polvo
2 cucharadas (30 g) de mantequilla derretida
450 g de queso crema a temperatura ambiente
½ taza (100 g) de azúcar
2 huevos a temperatura ambiente
¼ de taza (60 ml) de crema agria
Ralladura de 1 naranja (u otro cítrico)
2 cucharadas de jugo de naranja
¼ cucharadita de extracto de vainilla

Acompañamiento

¾ de taza (180 ml) de crema agria
¼ de taza (50 g) de azúcar granulado
Ralladura de 1 naranja (u otro cítrico)
1 cucharada de jugo de naranja

Preparación

1. Precalienta el horno a 180 °C. Combina las galletas maría, el jengibre y la mantequilla derretida en un tazón pequeño, y luego divide la mezcla en 4 moldes metálicos desmontables de 10 cm previamente engrasados. Utiliza una cuchara pequeña para presionar las galletas firme y uniformemente sobre el fondo y un poco de los laterales de los moldes. Refrigera hasta que los vayas a usar.
2. Acopla el batidor de espátula a la batidora. Agrega el queso crema y el azúcar. Gira lentamente el selector hacia el ajuste CREAMING/BEATING para cremar y batir. Déjalo funcionar por 2 minutos o hasta que la mezcla esté suave. Gira el selector al ajuste LIGHT MIXING y agrega. Agrega los huevos, la crema agria, la ralladura y el jugo de cítrico, y la vainilla. Mezcla bien.
3. Rellena los moldes a ¾ de su capacidad con la mezcla de queso y cubre con papel aluminio sin ejercer presión. Llévalos al horno en una charola.
4. Hornea por 20 o 25 minutos o hasta que los pasteles estén firmes y cocidos.
5. Cuando estén listos, retíralos del horno con cuidado y déjalos reposar a temperatura ambiente.
6. Prepara el acompañamiento combinando la crema agria, el azúcar y la ralladura y el jugo de cítrico. Divide el acompañamiento a partes iguales sobre cada cheesecake y deja que se enfríen por completo antes de servir.



Pastelitos de lima y merengue

 Preparación: 40 minutos/Cocción: 50 minutos

 Rinde 8 pastelitos

Pastel

1¼ tazas (165 g) de harina común
1¼ cucharadita de polvo para hornear
10 cucharadas (150 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
¾ taza (150 g) de azúcar
½ taza (120 ml) de crema extragrasa
3 yemas de huevo
1 huevo
1 cucharadita de extracto de vainilla

Crema de lima

2 yemas de huevo
1 huevo
½ taza (100 g) de azúcar
Ralladura fina de 1 lima
⅓ taza (80 ml) de jugo de lima
5 cucharadas (75 g) de mantequilla sin sal en cubitos

Merengue suizo

3 claras de huevo
¾ taza (150 g) de azúcar
Una pizca de cremor tártaro

Preparación

1. Precalienta el horno a 180 °C y forra una charola para horno de 23x33 cm con papel encerado.
2. Cierne la harina y el polvo para hornear. Reserva la mezcla.

3. Acopla el batidor de espátula a la batidora y usa el tazón grande. Agrega mantequilla y azúcar al tazón. Gira lentamente el selector hacia el ajuste CREAMING/BEATING para cremar y batir, y mezcla por unos 3 o 4 minutos o hasta que la masa luzca pálida y cremosa.
4. Combina la crema, las yemas de huevo, el huevo entero y la vainilla en una jarra. Reduce la velocidad y agrega la mitad de la mezcla líquida y luego la mitad de la mezcla de harina. Haz lo mismo con el resto de del líquido y la harina. No batas demasiado. Extiende la mezcla en el molde preparado.
5. Precalienta el horno y hornea durante 25 minutos o hasta que puedas insertar un pincho en el centro del pastel y salga limpio. Deja enfriar por 5 minutos antes de voltearlo en una rejilla forrada con papel encerado. Deja el pastel boca arriba sobre la rejilla.
6. Mientras, para preparar la crema de lima, bate el huevo y las yemas y cuele la mezcla en un tazón resistente a altas temperaturas. Agrega el azúcar, la ralladura, el jugo y la mantequilla y bate.
7. Coloca el tazón sobre una olla de agua hirviendo lentamente, pero asegúrate de que la base del tazón no entre en contacto con el agua. Revuelve la mezcla sobre el agua hirviendo por 15 o 20 minutos, o hasta que la crema haya espesado.
8. Transfiérela a otro tazón y cúbrelo con envoltura de plástico, pero deja una pequeña parte del tazón sin cubrir para que el vapor pueda salir. Refrigerera la crema hasta que esté fría.
9. Cuando esté lista para usar, haz el merengue. Agrega las claras de huevo, el azúcar y el cremor tártaro al tazón pequeño para mezclar. Coloca con cuidado el tazón sobre una olla con agua hirviendo lentamente y bate suavemente por 3 o 4 minutos o hasta que el azúcar se disuelva y la mezcla esté caliente. Acopla el batidor espátula de varillas en la batidora. Bate con el ajuste AERATING/WHIPPING para airear y batir por unos 2 minutos o hasta que la mezcla haya espesado pero no esté demasiado rígida.
10. Para armar el pastel, usa un cortador redondo de 5.5 cm para cortar 16 círculos de pastel. Unta 1 o 2 cucharaditas de crema de lima sobre la mitad de los círculos. Con una manga pastelera o una cuchara, coloca aproximadamente 2 cucharadas de merengue en cada uno de los círculos restantes. Coloca los círculos de merengue sobre la crema de lima.
11. Usa un soplete de cocina para darle un poco de color al exterior del merengue. Sirve.

Consejo

Los sopletes de cocina se pueden comprar en tiendas buenas de utensilios de cocina.



Pavlova

 Preparación: 20 minutos/Cocción: 60 minutos

 Rinde 8 unidades

6 (210 g) claras de huevo
1½ taza (300 g) de azúcar
1¼ taza (300 ml) de crema extragrasa
Fresas frescas para servir
Pulpa de maracuyá fresco para servir

Preparación

1. Precalienta el horno a 120 °C. Marca un círculo de 23 cm en una hoja de papel encerado. Voltea el papel y colócalo en una charola grande para hornear previamente engrasada.
2. Acopla el batidor de varillas a la batidora y usa el tazón grande. Agrega las claras de huevo al tazón. Gira el selector lentamente hacia el ajuste AERATING/WHIPPING para airear y batir. Bate hasta que las claras formen picos suaves.
3. Agrega el azúcar poco a poco. Cada vez que agregues azúcar comprueba que se haya disuelto antes de incorporar más. Esto podría llevarte aproximadamente 10 minutos.
4. Con una cuchara, coloca merengue dentro del círculo. Usa una espátula para dar forma de cúpula al merengue.
5. Hornea por 1 hora o hasta que el merengue esté seco. Apaga el horno y deja la puerta ligeramente abierta para que la pavlova se enfríe dentro.
6. Una vez se haya enfriado, acopla el batidor espátula de varillas a la batidora y usa el tazón pequeño para mezclar. Agrega la crema al tazón. Gira lentamente el selector hacia el ajuste CREAMING/BEATING para cremar y batir, y mezcla por 1 minuto o hasta que la crema espese. Decora la pavlova con la crema, las fresas y la pulpa de maracuyá.





Galletas de lima

 Preparación: 15 minutos/Cocción: 30 minutos

 Rinde 22 unidades

1 taza (225 g) de mantequilla sin sal ablandada
½ taza (100 g) de azúcar
1 cucharada de cáscara de lima rallada fina
2½ tazas (290 g) de harina común

Glaseado

1 taza (100 g) de azúcar glas cernida
1 cucharada de jugo de lima
1 cucharadita de leche o agua

Preparación

1. Precalienta el horno a 150 °C. Forra dos charolas para horno con papel encerado.
2. Acopla el batidor de espátula a la batidora. Agrega la mantequilla, el azúcar y la cáscara de lima al tazón para mezclar. Gira el selector lentamente hacia el ajuste LIGHT MIXING para mezclar ligeramente. Bate hasta que la mantequilla, el azúcar y la cáscara empiecen a combinarse. Aumenta gradualmente la velocidad hacia el ajuste CREAMING/BEATING para cremar y batir. Bate la mezcla por unos 5 minutos o hasta que la mantequilla tenga un color muy claro.
3. Reduce la velocidad hasta el ajuste LIGHT MIXING para mezclar ligeramente y agrega harina poco a poco. Cuando hayas agregado toda la harina, aumenta la velocidad un poco por 30 segundos para mezclar bien.
4. Amasa suavemente la masa sobre una superficie lisa.
5. Usa un rodillo enharinado para extender la masa y aplanarla hasta 1 cm de grosor. Con un cortapastas redondo de 5 cm para cortar círculos y colócalos en las charolas preparadas. Vuelve a darle forma a la masa restante para obtener tantos círculos como puedas. Refrigerar las galletas por 15 minutos.
6. Hornéalas por unos 25 o 30 minutos o hasta que estén firmes. Déjalas enfriar en las charolas por 5 minutos antes de transferirlas a una rejilla. Déjalas enfriar por completo antes de decorar con el glaseado.
7. Para preparar el glaseado: Combina el azúcar glas, el jugo de lima y la leche o agua en un tazón pequeño. Si la mezcla es demasiado espesa, agrega ¼-½ cucharadita de leche o agua. Mezcla bien para combinar. Con una cuchara, introduce la mezcla en una bolsa de plástico con cierre para alimentos. Corta la punta de una de las esquinas de la bolsa para hacer una pequeña abertura. Presiona suavemente para extraer hilos de glaseado y decorar las galletas. Reserva las galletas hasta que el glaseado endurezca.

Consejo

Como la masa lleva mantequilla, no debería necesitarse enharinar la superficie, pero si la masa se pega mucho en la superficie de trabajo, agrega un poco de harina.

Malvaviscos de coco

 Preparación: 15 minutos/Cocción: 15 minutos/
Reposo: 30 minutos

 Rinde 60 malvaviscos

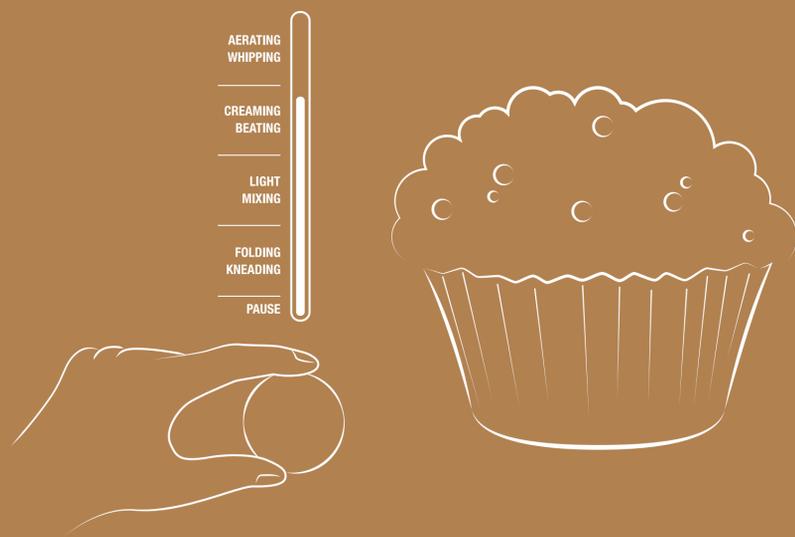
2¼ tazas (450 g) de azúcar
¾ taza (180 ml) de agua tibia
2 paquetes (7 g cada uno) de grenetina
½ taza (120 ml) de agua fría
1 cucharadita de pasta de vainilla
2 tazas (160 g) de coco deshidratado y tostado

Preparación

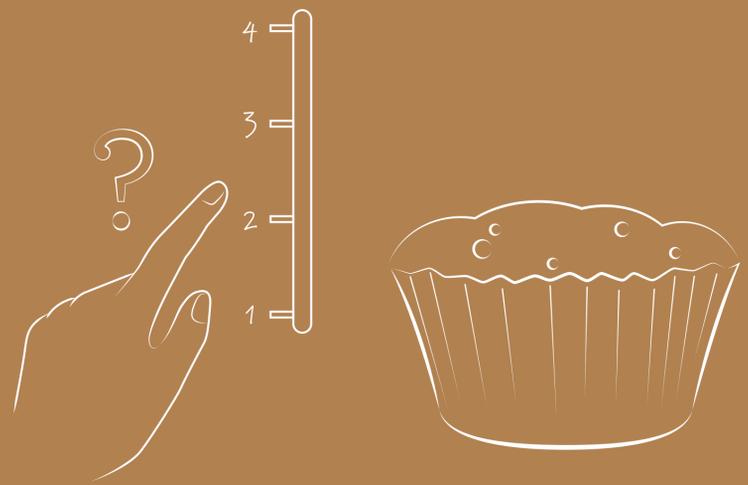
1. Engrasa y forra un molde para hornear de 23x33 cm con papel encerado. Deja que el papel sobresalga (2 cm).
2. Combina el azúcar y el agua tibia en una olla grande y cocina a fuego medio, revolviendo constantemente, hasta que el azúcar se disuelva. Unta los lados del molde con una brocha de cocina húmeda para disolver cualquier cristal de azúcar que pueda quedar. Lleva a hervor y deja que hierva suavemente sin revolver por 5 minutos o hasta que el termómetro para dulces alcance los 110 °C.
3. Espolvorea la grenetina sobre agua fría y déjala reposar. Tras 3 o 5 minutos, revuelve con un tenedor para combinarla. Con una cuchara, agrega la mezcla al almíbar caliente y cocina revolviendo constantemente hasta que la gelatina se haya disuelto. Luego lleva a un hervor suave. Vierte la preparación en un tazón para mezclar y deja que se enfríe por 30 minutos.
4. Agrega la vainilla a la mezcla de grenetina. Acopla el batidor de varillas a la batidora. Coloca el tazón en la batidora. Gira lentamente el selector hacia el ajuste AERATING/WHIPPING para airear y batir, y bate por 4½-5 minutos o hasta que la mezcla espese y se vea blanca.
5. Con una cuchara, agrega la mezcla en el molde que preparaste, alisa la superficie y reserva para que se enfríe. Cuando haya tomado firmeza (unas 2 horas a temperatura ambiente), voltéalo del molde y usa un cuchillo húmedo para cortar 60 cubitos. Espolvorea el coco y reserva hasta que la superficie se sienta seca. Sirve.



El pastel está en el aire.



Batir con la velocidad y los movimientos correctos es fácil con the Bakery Boss™.



Es fácil mezclar de más o de menos si no conoces la velocidad y movimientos adecuados.

Es fascinante pensar que de todos los ingredientes que usamos para preparar postres, uno de los más importantes es el que no podemos ver. Cuando pensamos en los agentes leudantes, tendemos a imaginar leudantes químicos, como polvo para hornear y bicarbonato, y en leudantes biológicos como la levadura. Cuando pensamos en los agentes leudantes, tendemos a imaginar leudantes químicos, como polvo para hornear y bicarbonato, y en leudantes biológicos como la levadura.

El leudado ocurre cuando las preparaciones liberan gases y crean una estructura porosa en la masa. Estas diminutas células de aire después se expanden (se leva) y mantienen su estructura cuando se calientan en el horno. Pero ¿de dónde procede todo este aire? ¿Cómo acaba en la mezcla? El secreto es la técnica de batido.

Crema, mezcla, batir, amasar, revolver y montar: todas son formas de incorporar aire. La razón por la que muchas recetas indican que no hay que mezclar demasiado es porque se quiere conservar esas valiosas burbujas de aire. Al mezclar suavemente los ingredientes secos como la harina, el polvo para hornear, el cacao, etc.; podemos combinar los ingredientes sin arriesgarnos a perder las burbujas de aire.

Para incorporar la cantidad justa de aire en la masa, es importante mezclar usando la velocidad y el movimiento correctos. Aquí es donde entra en juego el selector de velocidad de the Breville Bakery Boss™ para garantizar que tu mezcla esté batida de manera correcta y uniforme. ¡Se acabaron los cálculos y esfuerzos físicos!

Cupcakes red velvet

 Preparación: 25 minutos/Cocción: 25 minutos

 Rinde 20 unidades

2¾ tazas (360 g) de harina para todo uso
¼ taza (25 g) de cacao en polvo
1½ cucharadita de polvo para hornear
¼ cucharadita de sal
¾ taza (170 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
1½ taza (300 g) de azúcar
2 huevos
¾ taza (180 g) de crema agria
1 cucharada de colorante para alimentos rojo
½ taza (120 ml) de suero de leche
½ cucharadita de bicarbonato de sodio
1 cucharadita de vinagre blanco

Glaseado de queso crema

¼ taza (60 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
226 g de queso crema a temperatura ambiente
1 cucharadita de extracto de vainilla
3 tazas (300 g) de azúcar glas cernida

Preparación

1. Precalienta el horno a 180 °C. Forra dos moldes para 12 muffins con 20 papeles para cupcakes.
2. Cierne la harina, el cacao, el polvo para hornear y la sal sobre una hoja de papel encerado.
3. Acopla el batidor de espátula a la batidora. Agrega mantequilla y azúcar al tazón para mezclar. Gira lentamente el selector hacia el ajuste LIGHT MIXING para mezclar ligeramente y déjalo funcionar por 1 minuto. Luego aumenta la velocidad a CREAMING/BEATING para cremar y batir y déjalo funcionar por 2 minutos, hasta conseguir una mezcla pálida y cremosa.
4. Reduce la velocidad al ajuste LIGHT MIXING para mezclar ligeramente y agrega los huevos uno a la vez. Mezcla hasta que los huevos estén bien combinados y agrega la crema agria. Combina el colorante para alimentos y la leche y vierte la mitad en la masa. Bate la mitad de la mezcla de harina y haz lo mismo con la leche restante y las mezclas de harina. Gira el selector al ajuste FOLDING/KNEADING para incorporar y amasar, combina el bicarbonato de sodio y el vinagre y vierte en la masa. Mezcla durante 20 segundos.
5. Con una cuchara, agrega la mezcla en los moldes para muffins y llénalos dos tercios aproximadamente. Hornea los cupcakes durante 20 a 25 minutos o hasta que puedas insertar un pincho en el centro de los cupcakes y salga limpio. Deja reposar en los moldes por 5 minutos y transfírelos a una rejilla para enfriarlos por completo.
6. Para hacer el glaseado, acopla el batidor de espátula a la batidora. Agrega la mantequilla, el queso crema y la vainilla en el tazón para mezclar. Gira lentamente el selector hacia el ajuste CREAMING/BEATING para cremar y batir, y mezcla por 1 minuto o hasta que los ingredientes estén bien combinados. Reduce la velocidad al ajuste FOLDING/KNEADING para incorporar y amasar y agrega el azúcar. Una vez que la agregues, aumenta la velocidad al ajuste CREAMING/BEATING para cremar y batir y bate hasta que todo esté bien mezclado. Unta o decora los cupcakes fríos con una manga pastelera para servir.

Consejo

Para hacer suero de leche, combina ½ taza (120 ml) de leche con 2 cucharaditas de vinagre blanco y déjalo reposar durante 10 minutos hasta que la mezcla parezca un poco cuajada.



Rosca de zanahoria

 Preparación: 30 minutos/Cocción: 65 minutos

 Rinde 10 porciones

1 taza (230 g) de mantequilla sin sal ablandada
1½ taza (300 g) de azúcar
3 huevos
2 tazas (250 g) de harina común
1 cucharada de polvo para hornear
½ cucharadita de sal
2 cucharaditas de canela molida
1 cucharadita de bicarbonato de sodio
¾ taza (180 ml) de suero de leche
1 taza de coco desecado (coco rallado ligeramente tostado y machacado)
2 tazas de zanahoria rallada finamente (unas 3 zanahorias)
1 lata de 440 g de piña en almíbar en trozos, bien escurrida
1 taza (110 g) de nueces de Castilla picadas

Glaseado de queso crema

¼ taza (60 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
226 g de queso crema a temperatura ambiente
1 cucharadita de extracto de vainilla
3 tazas (300 g) de azúcar glas cernida

Preparación

1. Precalienta el horno a 175 °C. Engrasa y forra la base y los lados de un molde para pasteles redondo de 20 cm (8 pulgadas) con papel encerado.
2. Acopla el batidor de espátula a la batidora. Agrega mantequilla y azúcar al tazón para mezclar. Gira lentamente el selector hacia el ajuste CREAMING/BEATING para cremar y batir, y mezcla por 1 minuto o hasta que los ingredientes estén bien combinados.
3. Agrega los huevos uno a la vez y bate bien antes de agregar otro.
4. Reduce la velocidad al ajuste FOLDING/KNEADING para incorporar y amasar. Agrega la harina cernida, el polvo para hornear, la canela, la sal y el bicarbonato de sodio y luego agrega la mitad del suero de leche. Combina la mitad del coco y haz lo mismo con el resto del suero de leche y coco. Mezcla hasta que los ingredientes estén bien combinados. Por último, integra la zanahoria, la piña y las nueces de Castilla con el mismo ajuste.
5. Vierte la mezcla en el molde preparado y hornea durante aproximadamente 1 hora y 5 minutos, o hasta que puedas insertar un pincho de madera en el centro y salga limpio.
6. Deja enfriar la rosca en el molde durante 5 minutos antes de transferirla a una rejilla para que se enfríe por completo.
7. Para hacer el glaseado de queso crema, acopla el batidor de espátula a la batidora. Agrega la mantequilla, el queso y la vainilla en el tazón para mezclar. Gira lentamente el selector hacia el ajuste CREAMING/BEATING para cremar y batir, y mezcla por 1 minuto o hasta que los ingredientes estén bien combinados.
8. Reduce la velocidad al ajuste FOLDING/KNEADING para incorporar y amasar y agrega el azúcar. Una vez que la agregues, aumenta la velocidad de nuevo y bate hasta que todo esté bien mezclado.
9. Unta sobre la rosca fría.

Consejo

Para hacer suero de leche, combina ¾ de taza (180 ml) de leche con 1 cucharada de vinagre blanco y déjalo reposar durante 10 minutos hasta que la mezcla parezca un poco cuajada.



Galletas de mantequilla de cacahuete y chispas de caramelo



Preparación: 25 minutos/Cocción: 15-18 minutos



Rinde 36 porciones

½ taza (115 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
1 taza (240 g) de mantequilla de cacahuete con trozos
1 taza (220 g) de azúcar morena bien compacta
1 huevo
1¼ tazas (230 g) de harina común
½ cucharadita de polvo para hornear
½ taza (70 g) de cacahuates tostados y sazonados, picados
½ taza (95 g) de chispas de caramelo (ver nota)

Preparación

1. Calienta el horno a 180 °C. Forra dos charolas para horno con papel encerado.
2. Acopla el batidor de espátula a la batidora. Agrega la mantequilla, la mantequilla de cacahuete y azúcar morena al tazón. Gira lentamente el selector hacia el ajuste LIGHT MIXING para mezclar ligeramente y déjalo funcionar por 30 segundos. Luego aumenta la velocidad a CREAMING/BEATING para cremar y batir y déjalo funcionar por 2 minutos, hasta conseguir una mezcla pálida y cremosa.
3. Reduce la velocidad al ajuste LIGHT MIXING para mezclar ligeramente, agrega el huevo y déjalo funcionar por 30 segundos. Cierne la harina y el polvo para hornear sobre la mezcla de mantequilla. Aumenta la velocidad al ajuste FOLDING/KNEADING y bate durante 30 segundos o hasta que esté todo integrado.
4. Retira el tazón de la batidora e integra los cacahuates y las chispas de caramelo. Usa una cuchara para formar bolitas de masa. Coloca en las charolas preparadas y deja espacio para que la masa crezca. Aplana con las yemas de los dedos 1 cm aproximadamente. Hornea de 15 a 18 minutos o hasta que las galletas estén doradas. Déjalas reposar en las charolas por 5 minutos antes de transferirlas a una rejilla para que se enfríen. Haz lo mismo con el resto de la masa de galletas.

Nota:

Las chispas de caramelo se encuentran en la sección de repostería de la mayoría de supermercados. También puedes usar chispas de chocolate blanco, con leche o negro en su lugar.



Pan blanco fácil

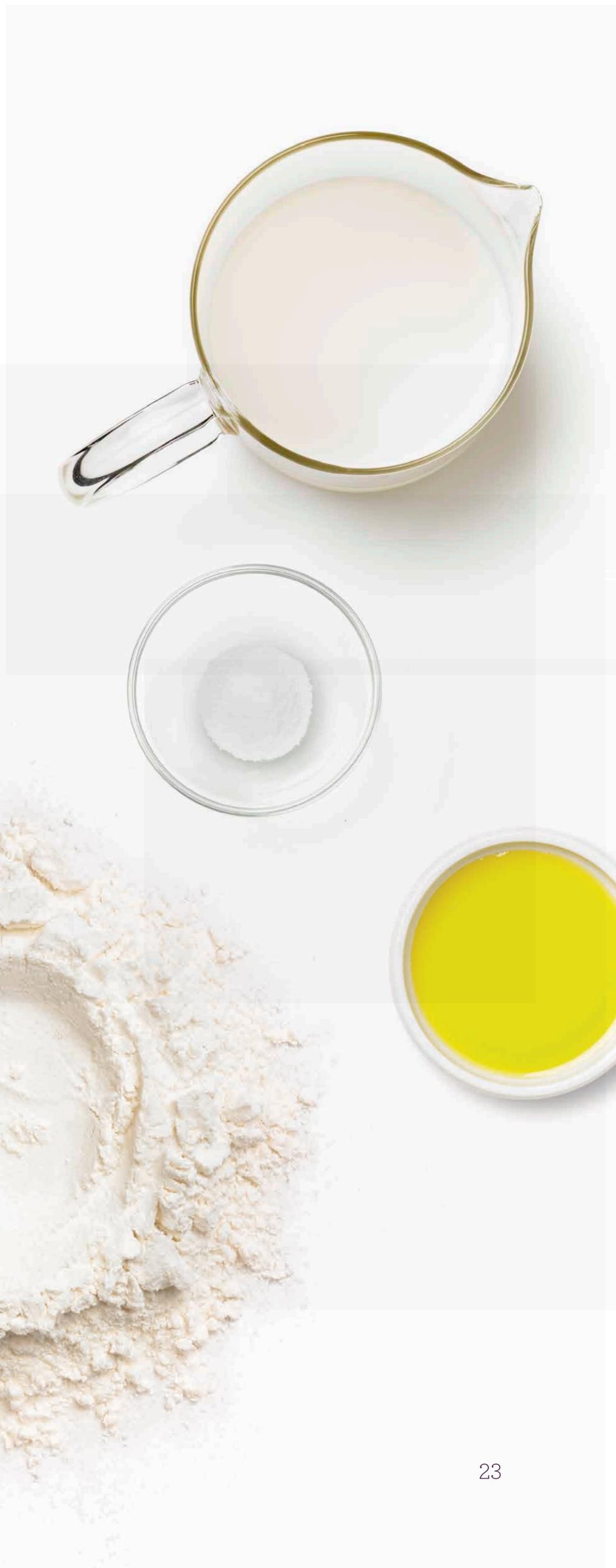
 Preparación: 15 minutos/Cocción: 35 minutos

 Rinde 1 pan

2 cucharaditas de levadura seca activa
1 cucharadas de azúcar
2 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharadita de sal
1½ taza (360 ml) de agua
5 tazas (600 g) de harina común
1 cucharada de leche en polvo
Un poco más de harina para espolvorear

Preparación

1. *Agrega la levadura, el azúcar, el aceite de oliva, la sal y el agua a un tazón grande. Revuelve hasta combinar todo.*
2. *Acopla el gancho para amasar a la batidora. Agrega la harina y la leche en polvo al tazón para mezclar. Con el ajuste FOLDING/KNEADING para incorporar y amasar, agrega la mezcla de levadura y amasa por 4 o 5 minutos hasta que la masa esté suave y elástica.*
3. *Coloca la masa en un tazón ligeramente engrasado con el aceite, cúbrela y déjala reposar en un lugar cálido sin corrientes de aire por 40 minutos o hasta que la masa haya duplicado su tamaño. Voltea la masa sobre una superficie enharinada, golpéala para eliminar el exceso de aire, forma una bola compacta y transférela a una charola engrasada. Espolvorea un poco de harina.*
4. *Cubre la bola con un paño de cocina limpio y déjala crecer durante 30 minutos hasta que duplique su tamaño.*
5. *Precalienta el horno a 200 °C.*
6. *Una vez que duplique su tamaño, haz tres cortes poco profundos con un cuchillo afilado en la parte superior del pan.*
7. *Hornea el pan por 30-35 minutos o hasta que esté dorado y suene hueco al golpearlo en la base.*
8. *Deja enfriar en la charola durante 20 minutos. Cortar el pan mientras está caliente es más difícil, ya que la miga se pega al cuchillo.*



Cupcakes de frambuesa



Preparación: 20 minutos/Cocción: 20 minutos



Rinde 12 porciones

½ taza (115 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
¾ taza (150 g) de azúcar
½ cucharadita de extracto de vainilla
2 huevos
1¾ tazas (220 g) de harina común
2½ cucharaditas de polvo para hornear
¼ de cucharadita de sal
¾ taza (160 ml) de leche
1 taza de frambuesas frescas o congeladas
Frambuesas frescas para servir
Azúcar glas para espolvorear

Azúcar glas para espolvorear

½ taza (115 g) de mantequilla sin sal
½ cucharadita de extracto de vainilla
2 tazas (230 g) de azúcar glas cernida
1-2 cucharadas de leche

Preparación

1. Precalienta el horno a 180 °C. Forra un molde para 12 muffins con papeles para cupcakes.
2. Acopla el batidor de espátula a la batidora. Agrega mantequilla y azúcar al tazón para mezclar. Gira lentamente el selector hacia el ajuste CREAMING/BEATING para cremar y batir. Déjalo funcionar por 1 minuto. Agrega la vainilla y los huevos uno a la vez, y bate bien antes de agregar otro. Tamiza la harina,

el polvo para hornear y la sal. Tamiza la harina, el polvo para hornear y la sal. Bate la mitad de la mezcla de harina y haz lo mismo con la leche restante y las mezclas de harina. Ten cuidado de no mezclar excesivamente. Incorpora las frambuesas.

3. Divide la mezcla en los papeles para cupcakes. Hornea durante aproximadamente 20 minutos o hasta que puedas insertar un pincho de madera en el centro de los cupcakes y salga limpio. Transfiere los cupcakes a una rejilla para que se enfríen.
4. Para hacer el glaseado, acopla el batidor de espátula a la batidora. Agrega la mantequilla y la vainilla al tazón para mezclar. Gira lentamente el selector hacia el ajuste CREAMING/BEATING para cremar y batir y mezcla por 2-3 minutos o hasta conseguir una textura suave y esponjosa. Reduce la velocidad al ajuste FOLDING/KNEADING para incorporar y amasar y agrega el azúcar. Una vez que la agregues, aumenta la velocidad de nuevo hasta que todo esté bien mezclado. Agrega leche para modificar el espesor del glaseado. Con una cuchara, transfiere el glaseado a una manga pastelera con una punta redonda y ancha.
5. Con un cuchillo de punta fina, corta círculos de la parte superior de los cupcakes. Rellena los huecos con el glaseado y coloca los círculos encima. Espolvorea azúcar glas y sirve con unas pocas de frambuesas.

Consejo

Si usas frambuesas congeladas, descongélalas en toallas de papel.



Tarta de lima



Preparación: 20 minutos/Cocción: 60-70 minutos



Rinde 8 porciones

Masa quebrada dulce

1½ taza (195 g) de harina común
½ taza (55 g) de azúcar glas
1 cucharadita de sal de mar fina
115 g de mantequilla sin sal, cortada en cubitos
1 cucharadita de vinagre de manzana
1 cucharada de agua helada

Relleno de lima

Ralladura y jugo de 5 limas, ⅓ taza (80 ml) de jugo
5 huevos
1 taza (200 g) de azúcar
1 taza (240 ml) de crema extragrasa
Frambuesas frescas para servir
Azúcar glas para servir

Preparación

1. Acopla el batidor de espátula a la batidora. Agrega la harina, el azúcar glas, la sal y la mantequilla al tazón. Gira el selector hacia el ajuste FOLDING/KNEADING para incorporar y amasar y déjalo funcionar por 50 segundos.
2. Con la batidora en marcha, agrega el vinagre lentamente y el agua hasta que la masa se comience a formar.
3. Retira la masa del tazón y llévala a una superficie limpia y dale forma hasta conseguir un disco plano. Cubre la masa y refrigera durante 30 minutos.
4. Engrasa un molde para tartas de 24 cm. Extiende la masa entre dos hojas de papel encerado y forma un círculo de 28 cm. Transfiere con cuidado la masa a un molde para tartas, presiona los lados y recorta los bordes. Cubre la masa y refrigera durante 30 minutos.
5. Precalienta el horno a 200 °C. Coloca el molde para tartas en una charola. Cubre la masa con papel encerado y coloca peso para hornear. Hornea durante 15 minutos, luego baja el horno a 160 °C. Retira el peso para hornear y el papel encerado y hornea por 10-15 minutos más o hasta que esté ligeramente dorada. Retira la charola del horno.
6. Acopla el batidor de varillas a la batidora. Combina la ralladura de lima, el jugo, los huevos, el azúcar y la crema. Gira lentamente el selector hacia el ajuste LIGHT MIXING para mezclar ligeramente y mezcla hasta que los ingredientes estén bien combinados. Cuela la mezcla.
7. Vierte el relleno con cuidado sobre la masa de la tarta y hornea durante 30-40 minutos o hasta que la mezcla cuaje. La mezcla no tiene que solidificarse del todo. Deja enfriar a temperatura ambiente y refrigera hasta que esté lista para servir. Sirve con frambuesas frescas y azúcar glas espolvoreado.





Pastel de chocolate



Preparación: 15 minutos/Cocción: 70 minutos



Rinde 10 porciones

200 g de chocolate negro picado de buena calidad
14 cucharadas (200 g) de mantequilla a temperatura ambiente
1 taza (200 g) de azúcar
1 cucharadita de extracto de vainilla
2 huevos ligeramente batidos
1½ taza (190 g) de harina común
2 cucharaditas de polvo para hornear
¼ cucharadita de sal
¼ taza (20 g) de cacao en polvo
1¼ taza (300 ml) de crema extragrasa
Crema batida para servir

Ganache de chocolate

200 g de chocolate negro picado de buena calidad
¾ taza (160ml) de crema extragrasa

Preparación

1. Precalienta el horno a 180 °C. Engrasa y forra la base y los lados de un molde para pasteles de 23 cm con papel encerado.
2. Derrite el chocolate en un tazón resistente al calor al baño María. Reserva.
3. Cierne los ingredientes secos. Reserva.
4. Acopla el batidor de espátula a la batidora y usa el tazón grande. Agrega la mantequilla, el azúcar y la vainilla al tazón. Gira lentamente el selector hacia el ajuste CREAMING/BEATING para cremar y batir, y mezcla por unos 1 o 2 minutos o hasta que la masa luzca pálida y cremosa. Agrega los huevos uno a la vez y bate hasta que se combinen con la mezcla. Agrega el chocolate derretido y mezcla hasta que esté integrado.
5. Reduce la velocidad al ajuste FOLDING/KNEADING para incorporar y amasar y agrega la mitad de los ingredientes cernidos y el suero de leche. Haz lo mismo con el resto de ingredientes secos y suero de leche.
6. Vierte la mezcla en el molde preparado y hornea durante 1 hora y 10 minutos, o hasta que puedas insertar un pincho de madera en el centro del pastel y salga limpio.
7. Deja enfriar la rosca en el molde durante 5 minutos antes de transferirla a una rejilla para que se enfríe por completo.
8. Para hacer ganache, coloca el chocolate en un recipiente resistente al calor. Vierte la crema en una olla y calienta a fuego lento. Vierte la crema sobre el chocolate, déjalo reposar durante 1-2 minutos y revuelve para combinarlo. Reposo a temperatura ambiente hasta que se enfríe un poco y vierte encima de la tarta fría. Sirve con crema batida.

Consejo

Para hacer suero de leche, combina 1¼ taza (300 ml) de leche con 5 cucharaditas de vinagre blanco y déjalo reposar durante 10 minutos hasta que la mezcla parezca un poco cuajada.

Cheesecake con brownie de chocolate

 Preparación: 20 minutos/Cocción: 55 minutos

 Rinde 12-16 porciones

Base

200 g de chocolate negro picado
14 cucharadas (200 g) de mantequilla sin sal picada
1 taza (220 g) de azúcar morena
2 huevos
¾ taza (95 g) de harina para todo uso
½ cucharadita de polvo para hornear
1 pizca de sal
½ taza (40 g) de coco desecado

Cheesecake

450 g de queso crema a temperatura ambiente
1 taza (220 g) de azúcar
1 cucharadita de extracto de vainilla
2 huevos
1¼ taza (300 ml) de crema extragrasa
Arándanos para servir

Preparación

1. Precalienta el horno a 180 °C. Engrasa y forra un molde para hornear de 20 cm con papel encerado. Deja que el papel sobresalga 2 cm.
2. Mezcla el chocolate y la mantequilla en una olla pequeña. Revuelve constantemente a fuego lento hasta que se derrita y quede suave. Retira del fuego y agrega el azúcar. Transfiere la mezcla a un tazón, agrega los huevos uno a la vez, bate bien y agrega la harina, el polvo para hornear, la sal y el coco. Vierte la mezcla en el molde preparado y hornea durante 15 minutos (La base no se habrá cocido del todo). Retira del horno y reserva por 15 minutos. Reduce la temperatura del horno a 160 °C.
3. Acopla el batidor de espátula a la batidora. Mezcla el queso crema, el azúcar y la vainilla en el tazón. Gira el selector hacia el ajuste FOLDING/KNEADING para incorporar y amasar y déjalo funcionar por 1 minuto. Aumenta la velocidad hacia el ajuste LIGHT MIXING para mezclar ligeramente y déjalo funcionar por 2-3 minutos hasta que la mezcla esté cremosa. Reduce la velocidad al ajuste FOLDING/KNEADING para incorporar y amasar y agrega los huevos uno a la vez. Luego agrega la crema y bate 20-30 segundos hasta que se combine todo.
4. Vierte la mezcla del cheesecake sobre la base templada. Hornea de 35 a 40 minutos o hasta que el cheesecake esté cocinado. El centro no tiene que solidificarse del todo. Apaga el horno y deja la puerta entreabierta durante 2 horas. Deja en el refrigerador durante toda la noche. Corta el cheesecake en trozos y sirve con arándanos.



Síguenos para descubrir más maravillas culinarias:



breville.com

Breville[®]
Thought for food