

Brazo Gitano con crema de chocolate

Ingredientes

- 4 huevos medianos
- 80 g de azúcar (4 cucharadas)
- 60 - 70 g harina repostería (4 cucharadas)
- 1 sobre de levadura química (16 g = 1 cucharita)
- Un molde rectangular de 20 cm X 30 cm, puede ser la fuente de hornear o una más pequeña.
- Papel de hornear para la base de la fuente

Para hacer la crema de chocolate ganache :

- 200 g de chocolate de cobertura postres (Nestlé)
- 200 g de nata líquida (crema de leche)
- 1 cucharada de mermelada de fresa para aromatizar (opcional)



Sobre esta receta

Descubre cómo preparar un delicioso brazo gitano con crema de chocolate. Es una receta base para iniciarse en este tipo de postres. Le daremos forma de «brazo gitano», también llamado brazo de reina o pionono. Lo vamos a rellenar de una crema de chocolate muy fácil y rica que se llama ganache. Es una equilibrada combinación con un fantástico resultado. Es una receta muy fácil y rápida.

Preparación

- Ponemos a calentar el horno a 180° C . Ponemos las claras y las yemas de los huevos en boles separados. Batimos las claras a punto de nieve y casi al final le ponemos la mitad del azúcar.
- En el bol de las yemas echamos el resto del azúcar y batemos hasta que haga espuma. Vamos incorporando la harina mezclada con la levadura con movimientos envolventes con una espátula (no usar batidora). Luego ponemos la mitad de las claras y seguimos con movimientos envolventes con la otra mitad hasta que se incorpore a la mezcla.

Horneado

- Horneamos a 180°C durante unos 15 minutos dependiendo del horno y lo dorado que nos guste. Es importante no abrir el horno durante la cocción para que puedan aumentar de tamaño.
- Mojamos un paño de algodón, lo exprimimos bien, lo estiramos encima de la mesa y ponemos encima el bizcocho, le quitamos el papel y enroscamos con el paño, lo dejamos estar así unos 20 minutos para que coja forma y luego no rompa el bizcocho. Mientras hacemos la crema.

Brazo Gitano con crema de chocolate

Crema ganache para el relleno

- Para la crema de ganache: derretimos el chocolate al baño maría (o en el microondas 30 seg 3 veces removiendo cada vez) y le añadimos la nata líquida que hemos calentado 30 segundos en el microondas y a la que hemos añadido una cucharada de mermelada de fresa para aromatizar. Removemos hasta que se mezcle bien. Si está un poco líquido para decorar lo ponemos en la nevera unos minutos.
- Desenrollamos el bizcocho, extendemos la crema y enroscamos el bizcocho (sin el trapo). Antes de extender la crema de chocolate podemos mojar el bizcocho con un almíbar hecho a partes iguales de agua y de azúcar, que calentamos a fuego medio durante unos 4 minutos. Decoramos colocando en una bolsa la crema, cortamos en la punta y dibujamos. Colocamos unas virutas de chocolate. También podemos hacerlo con una manga pastelera y una boquilla de estrella.

Cómo presentarlo a los invitados

- Podemos cortarlo en trozos, tipo canapés y será mucho más fácil y limpio de servir, porque los invitados podrán servirse con la mano, sin necesidad de platos. Tampoco tendremos que estar cortando el bizcocho, mientras atendemos a los invitados, puede cortarse justo antes de que lleguen o ponerle por encima un plástico para que aguanten frescos y no se reseque este rico brazo gitano con crema de chocolate.

Trucos para que se cocinen bien los bizcochos

- Los huevos y el yogurt deben estar a temperatura ambiente.
- La harina debe ser de buena calidad de repostería de fuerza = W200, y cuando la mezclamos no debemos batirla con batidora, mezclamos con espátula y despacio con movimientos envolventes.
- Hacer una crema espumosa con los huevos y el azúcar. Si separamos las yemas y las claras conseguiremos unos bizcochos más esponjosos. Se baten las claras a punto de nieve y las yemas con el azúcar.
- Utilizar unos moldes que no se abran con la cocción. Para desmoldar los de de silicona son los mejores.
- Cuando los saquemos del horno el bizcocho, no hay que dejarlo enfriar en una corriente de aire fría.
- Es muy importante precalentar el horno antes de poner el bizcocho unos 10 minutos antes. Si calientas la bandeja la primera vez antes de echar el bizcocho ayudarás a que suban mejor.
- Es bueno controlarlo durante el horneado para que no se quemen, en cuanto tienen el color deseado debemos retirarlo. NUNCA debemos abrir el horno hasta que hayan pasado tres cuartos del tiempo de cocción, es decir, si tiene un tiempo de horneado de 30 minutos, no debe abrirse antes de los 25 minutos.