Tocino de cielo | Pastel de yemas

Cocción: 30 - 40 minutos + 2 horas de enfriado · Cantidad: 8 - 10 personas (2 pasteles x persona)



Ingredientes

Para el caramelo:

- 100 g de azúcar
- 3 cucharadas de agua
- unas gotas de zumo de limón

Para el tocino:

- 12 yemas de huevo talla M
- 1 huevo entero talla M
- 330 g de azúcar
- 220 ml de agua
- Un molde cuadrado o rectangular de 24 x 10 cms

Sobre esta receta

Vamos a preparar un delicioso Tocino de cielo. Es uno de esos manjares ideales para cuando queremos darnos un capricho, dulce, suave y lleno de sabor. El Tocinillo de cielo es muy fácil de preparar y está... de vicio!!!. Hace unos días preparamos la bica blanca de Laza, un postre gallego en el que utilizamos sólo claras de huevo. Hoy lo complementamos con este postre de origen andaluz, aunque muy integrado ya, en muchas otras zonas. Este postre tiene un sabor intenso, muy suave al paladar y un llamativo color amarillo. Es muy fácil de preparar y mucho más barato que comprarlo en la pastelería. Hay postres que lo utilizan como base, cubriéndolo de un bizcocho empapado en almíbar y con una capa final de mazapán flameado con yema tostada.

↓Video receta paso a paso ↓

Preparación

1. Vamos a preparar el tocino de cielo al baño maría. Ponemos calentar 1 litro de agua y cuando hierva la vertemos en una bandeja donde quepa el molde en el que vamos a hacer el tocino de cielo. Colocamos la bandeja en el segundo estante inferior del horno y lo ponemos a calentar a 180º C = 350º F.
2. Comenzamos haciendo el almíbar para el tocino de cielo. Ponemos a calentar a fuego medio el azúcar y el agua. Cuando comience a hervir removemos para ayudar a que se disuelva el azúcar. Cocinaremos a fuego medio durante unos 6 - 8 minutos. Mientras se cocina batimos las yemas y el huevo entero hasta que se mezclen, sin llegar a hacer espuma.
3. Al mismo tiempo, preparamos un caramelo casero calentando en un cazo a fuego alto 100 g de azúcar con 3 cucharadas de agua y una cucharada de zumo de limón. Sin remover, dejaremos que se cocine hasta que comience a tomar un color ámbar (castaño claro). Retiramos del fuego y repartimos por el fondo y los laterales del molde. Dejamos enfriar mientras se acaba de hacer el almíbar. Cuando el almíbar esté

Tocino de cielo | Pastel de yemas

ligeramente espeso (no demasiado), dejamos templar un minuto y vertemos sobre las yemas batidas. Lo haremos poco a poco, en forma de hilo y sin parar de remover. A continuación lo verteremos en el molde caramelizado. Lo haremos a través de un colador para eliminar restos de yema que suelen aparecer. Tapamos con papel de aluminio y horneamos a 180º C con calor sólo abajo durante unos 35 - 40 minutos, hasta que al pinchar en el centro, el pincho salga limpio.

4. Una vez cocinado el tocino de cielo, lo retiramos y dejamos enfriar sobre una rejilla. Se puede consumir así templado aun lo mejor es consumirlo fresquito. Para ello lo tapamos y dejamos enfriar en el frigorífico 2 horas. Para desmoldar separamos bien los bordes con un cuchillo, ya que el tocinillo se pega mucho. Colocamos la fuente en la que lo vamos a servir encima, presionamos la cuente contra el molde, giramos y desmoldamos. Cortamos el tocino de cielo en porciones cuadradas, de unos 2 -3 cm de ancho y servimos. Podemos acompañar este tocinillo con una crema tipo natillas, helado o nata montada, por ejemplo.

Más consejos para el tocino de cielo

- Es importante que el tocino de cielo esté bien cuajado por el centro. Si vemos que el pincho sale mojado o se mueve el centro, dejaremos que se cocine más tiempo. El tiempo de cocción varía mucho dependiendo de la temperatura de los ingredientes, del tipo de molde y del horno. El tocino de cielo no puede hacerse muy alto, debe hacerse con una altura máxima de 3 ó 4 cm. Si no está bien cuajado se deshará por el centro al desmoldarlo.
- Para desmoldar mejor pasamos un cuchillo o una espátula pequeña por el borde. El tocino se pega mucho a los bordes. Tenemos la opción de cortarlo en cuadrados en el propio molde y quitarlos con cuidado de no romperlos. Puede servirse también en moldes de papel para magdalenas de tamaño pequeño.
- Mantendremos el tocino de cielo en el frigorífico hasta el momento de utilizar. Se saca unos minutos antes de servir para que se temple, se hacen las raciones y listo.
- Si queremos hacerlo al fuego, utilizaremos un molde que quepa dentro de la olla en la que lo cocinaremos. Ponemos a calentar el agua suficiente para que cubra un par de centímetros del molde. Una vez que esté caliente ponemos el molde ya preparado con su caramelo y el tocino de cielo, lo tapamos con papel de aluminio o una tapa y calentamos hasta que comience a hervir el agua. A partir de ese momento, tapamos la olla, bajamos el fuego a fuego suave (sólo que se mantenga hirviendo) y contamos los 35 -40 minutos que necesita. Pasado ese tiempo ponemos ver cómo va de cocción pinchando en el centro y si el pincho sale limpio, podemos apagar el fuego y retirar el molde. Lo dejaremos enfriar sobre una rejilla y después en el frigorífico.

Adapta esta receta a ti

Esta receta es apta para celíacos, ya que no contiene gluten.

Esta receta es apta para los alérgicos a la lactosa, ya que no contiene leche ni derivados lácteos.