Bizcocho básico para tartas y montaje de tarta profesional

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Cobra **Recetizador:** Miriam25



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
para hacer un brazo de gitano sale mejor con tres partes de harina por una de almidón.

Descripción:
esta es una receta básica para hacer un bizcocho ligero para montar tartas. Y como elaborar una tarta profesional para una ocasión señalada. los ingredientes son solo para un bizcocho básico de un molde de unos 38 cm de diametro.

Ingredientes para 6 personas :

- 4 uds grandes de huevos
- 100 gm de azucar grano
- 70 gm de harina floja o repostera
- 70 gm de almidón de trigo o maiz

Preparación:

Paso 1
batir primero el azucar con los huevos calentando el perol al baño maría para que suba mejor la masa. despues añadirle las materias secas(harina, almidón,polvo de almendras, cacaó etc) trabajando muy poco la masa (preferentemente a mano). Si lleva grasa esta se mezclará a mitad de la incorporación de las harinas.

Paso 2
untar un molde con manteca de cerdo (es mejor para desmoldar el bizcocho) y echar la masa en el. Cocer a horno moderado entre 170º y 220º C. según el tamaño del molde durante unos 20 minutos. no abrir el horno

antes de este tiempo, pues el bizcocho se nos bajaría, es mejor apagar el horno, abrirle y volverle a cerrar (para que pierda temperatura) dejando el bizcocho dentro un rato. Para añadirle almendra se le puede sustituir en una proporcion de 300 gm de polvo de almendra por 100 gm de harina, en una tolerancia del 20% del peso total de la harina (el peso total nos lo da la harina y el almidón , que consideramos como harina). Para esta cantidad que tenemos sería : quitar 28 gm de harina y almidón y añadir 84 gm de polvo de almndra. si añadimos grasa (aceite o mantequilla) la tolerancia es del 10 al 20% del peso de las harinas, restando la misma proporción de harinas que la cantidad añadida de grasa. para el bizcocho de chocolate la tolerancia es del 20% máximo y la proporción a quitar de harinas es la misma cantidad que se añada de cacaó. Cuanto más cantidad de azucar y harina lleve por huevo el bizcocho será más pesado.

Paso 3

Las proporciones fundamentales son: para un litro de huevos, entre 250 gm y 550 gm de azucar y la misma cantidad de harinas que de azucar más un 20%. Si le echamos 300 gm de azucar serían 360 gm de harinas. El sustituir harina por almidón es porque este no tiene gluten, por lo que la masa no coge "liga" y el bizcocho sale más ligero. pero tambíen se puede utilizar solo harina (siempre floja) la candeal no vale para este tipo de masas.

Paso 4

Para montar una tarta abrir en dos o más capas, y calar con un almibar aromatizado con licor al gusto. (añadir el licor al almibar caliente para que evapore el alcohol). poner una capa de mermelada, o trufa o nata (lo que queramos) y otra capa de bizcocho, repetir el proceso hasta que no haya más capas de bizcocho. Cubrir con lo que deseemos (nata, trufa, yema, etc... y decorar al gusto. Y ya tenemos una tarta profesional de obrador. Es mejor dejar reposar el bizcocho un día, antes de montar la tarta.