Pasteles de arroz y, de paso, Carolinas

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

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** karmela



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

A mi Bilbao, porque te quiero.

Ingredientes para 10 personas :

- Para los pasteles de arroz:
- Para la base:
- 250 g de harina
- 130 g de mantequilla
- 2 cucharadas de azúcar
- Una pizca de sal
- 4 cucharadas de agua fría
- Para el relleno:
- 80 g de harina
- 100 g de mantequilla
- 100 g de azúcar
- 3 huevos
- 500 ml de leche
- 1 ramita de canela
- La piel de 1 limón (sin lo blanco)
- Para el merengue italiano:
- 6 claras L
- 60 gr de azúcar
- 1/2 cucharada de vinagre blanco
- Para el almíbar:
- 120 ml de agua
- 300 gr de azúcar
- Para la cobertura de yema:
- 6 yemas
- 1 huevo
- El mismo peso de los anteriores de azúcar (sin cáscara)
- Para la cobertura de chocolate:
- 100 g de cobertura de chocolate negro al 70% de cacao

Preparación:

Paso 1

Para las bases: Poner la harina tamizada en un cuenco, junto con el azúcar, la pizca de sal y la mantequilla fría cortada a dados. Mezclar con las yemas de los dedos, hasta que quede una mezcla arenosa, como si fueran migas de pan. No hay que trabajarla mucho. Echar poco a poco las cucharadas de agua. Amasar un poco para que se junte todo bien y hacer una bola con la masa. Dejar reposar en la nevera, envuelta con film transparente de cocina, durante 1 hora. Sacar de la nevera y la estirar con un rodillo sobre una superficie enharinada y fría, hasta que quede fina. Cortar en círculos de 11 - 12cm de diámetro. Colocarlos en los moldes engrasados y recortar la masa sobrante. Dejar en la nevera 30 minutos más. Precalentar el horno a 190ºC. Sacar los moldes de la nevera, introducir en cada hueco preparado con la masa un trozo de papel de horno y rellenar con garbanzos secos. Hornear las bases de masa quebrada unos 12 - 15 minutos. Sacar el molde del horno, quitar el papel con las legumbres y meter en el horno 5 min más. Para el relleno: Subir la temperatura del horno a 210ºC. Calentar la leche un poco en un cazo junto con la piel de limón y el palito de canela partido por la mitad. Dejar infusionar durante 2 horas. Pasadas las dos horas colar la leche y volver a calentarla de nuevo junto con la mantequilla. Antes de que empiece a hervir apartarla del fuego. Tamizar la harina y mezclarla con el azúcar en un bol. Añadir los huevos uno por uno, e ir mezclando después de cada adición, con la batidora de varillas, hasta conseguir una masa homogénea. Añadir la leche poco a poco a la mezcla de la harina y los huevos, e ir mezclando constantemente con la batidora de varillas, hasta que se haya integrado todo. Verter esta mezcla en los moldes preparados con la masa, llenándolos casi al completo. Hornear 10 minutos a 200ºC, luego bajar la temperatura a 180ºC y hornear otros 10 minutos más. Sacar del horno, dejar enfriar 10 minutos y desmoldarlos. (Hasta aquí pasteles de arroz) Cobertura de yema: Ponemos en un cazo a fuego mínimo el azúcar y las yemas con el huevo entero. Vamos mezclando con un batidor de mano poco a poco, pero sin parar.

Conforme se va calentando la mezcla irá cogiendo cuerpo. Ir mezclando hasta que empiece a hervir, batir más enérgicamente para que coja una consistencia cremosa, y apartarlo. Verter la yema sobre una superficie fría e irla recogiendo y untando con una rasqueta sobre la superficie. Repetimos unas cuantas veces este paso hasta que la yema se haya enfriado por completo. Hay que trabajar rápido. Guardarla en un recipiente tapada con papel film y meterla en el frigorífico, hasta su uso. Cobertura de chocolate: Derretir la cobertura de chocolate al baño María, a fuego medio, y reservar. Merengue italiano: En un cazo ponemos los 300 g de azúcar y el agua y llevamos al fuego. Removemos un poco para ayudar que el azúcar se disuelva con más facilidad. Una vez comience a hervir dejar de remover para que el azúcar no se cristalice. Con un termómetro de cocina iremos comprobando la temperatura del almíbar, que tiene que alcanzar los 121ºC. Debemos limpiar regularmente las paredes del cazo con un pincel mojado para evitar que se formen cristales de azúcar, que luego se pueden pasar a las claras montadas y será muy desagradable. Empezaremos a montar las claras con los 60 g de azúcar cuando el almíbar haya alcanzado los 100ºC. Montar las claras a punto de nieve o hasta que formen picos suaves, picos blandos. Cuando el almíbar haya alcanzado los 121ºC, lo apartaremos del fuego. Introducimos el cazo en un recipiente con agua fría un segundo. Vertemos el almíbar sobre las claras montadas en forma de hilo y batimos sin parar. Cuando el merengue esté firme, añadir la 1/2 cucharita de vinagre. Batir hasta que el merengue se haya enfriado por completo. Utilizar enseguida. Decorar los pastelitos de arroz (fríos) con el merengue utilizando una manga pastelera con una boquilla lisa y ancha. Hacer un remolino o un copo grande, cuanto más alto mejor, es la gracia de las Carolinas. Decorar con el chocolate y la yema, haciendo dos tiras de chocolate y dos de yema.