

BIZCOCHO GENOVÉS (versión plancha)

Paola / Kevin

INGREDIENTES Y PESOS

- 6 huevos
- 150 gr azúcar
- 150 gr harina

PROCEDIMIENTOS

- Espumar ligeramente los huevos
- Incorporar el azúcar en 2-3 veces
- Incorporar la harina previamente tamizada
- Esparcir sobre una bandeja con papel sulfurizado con ayuda de una espátula de codo
- Hornear a 200°C durante 5 minutos
- Disponer sobre un papel sulfurizado con azúcar glass

Técnicas Culinarias

1
2
3
4
5

Técnicas Varias

1- Movimientos envolventes: desde las paredes del bol hasta el centro para no perder aire

2
3
4
5



Medidas de Conservación

Observaciones a tener en cuenta

- ❖ No lleva impulsor químico, por lo que la altura y la esponjosidad del bizcocho viene del aire que le incorporamos
- ❖ El azúcar se echa poco a poco para que no pese y suban los huevos
- ❖ No aplanar la masa cuando la esparcimos en la bandeja

ALMÍBAR (base)

INGREDIENTES Y PESOS

- 100 ml agua
- 100 ml azúcar
- 30 gr miel
- 30 ml moscatel/licor
- 1 rama de canela
- Vainas de vainilla usadas

PROCEDIMIENTO

- Juntar todos los ingredientes
- Llevar a ebullición y mantener durante 2-3 min

Técnicas Culinarias

1
2
3
4
5

Técnicas Varias

1
2
3
4



Medidas de Conservación

Observaciones a tener en cuenta

- Se conserva en nevera
- Cuanta mas ebullición mas espesor

CREMA DE YEMA

INGREDIENTES Y PESOS

- 4 huevos
- 200 gr azúcar

PROCEDIMIENTO

- Juntar los huevos con el azúcar
- Remover hasta cuajar el huevo y tener una crema napante
- Retirar del fuego y reservar

Técnicas Culinarias

1
2
3
4
5

Técnicas Varias

1
2
3
4
5



FOTO

Medidas de Conservación

Observaciones a tener en cuenta

- ❖ Napante: una salsa entre líquida y densa

SHOW COOCKING

Box de trabajo

- **Varilla**
- **Horno**
- **Mesa**
- **Fogones**
- **Cazo**
- **Bandeja de horno**
- **Papel film**
- **Soplete**
- **Plato de emplatar**
- **Pincel**
- **Papel sulfurizado**
- **Boles**

Lista de compra

- **Una docena de huevos**
- **500 gr de azúcar**
- **500 gr de harina**
- **Agua**
- **100 gr de miel**
- **50 ml de moscatel/licor**
- **1 rama de canela**
- **1 Vaina de vainilla**