

Bizcochuelos Bárbara

Los polvos para preparar bizcochuelos Bárbara están elaborados bajo procesos de fabricación estrictamente monitoreados y a partir de ingredientes especiales, que le permitirán a usted obtener riquísimos bizcochuelos esponjosos, ideales para comerlos solos, o bien para rellenar con los dulces o cremas que su familia prefiera.

Ingredientes

Harina tipo 0000 enriquecida Ley 25630, azúcar, materia grasa, leudantes químicos, sal, aromatizante /saborizante.

Modo de Preparación

- 1 Encender el horno y mantener a la temperatura mínima.
- 2 Enmantecar y enharinar un molde nº4, de paredes altas (24 cm de diámetro y 8 cm de alto),
- 3 Colocar en un bol 3 huevos y 170 cm³ de leche y batir.
- 4 Agregar el contenido del envase. Mezclar todo y batir durante 3 minutos con batidora eléctrica ó 5 minutos a mano.
- 5 Volcar en el molde la crema obtenida.
- 6 Cocinar en horno muy bajo (160/170° C) unos 50 minutos.
Para saber el punto justo de cocción, introducir un cuchillo en el centro, si sale seco y limpio, retirar del horno.
- 7 Dejar enfriar durante 5 minutos. Desmoldar sobre rejilla.

Sabores:

Chocolate, Vainilla, Naranja y Limón.

Presentación:

450 gr.

Bizcochuelo Limón

Torta de la Abuela

Preparar el bizcochuelo como indica el envase.

Relleno: 1 yema, 2 cucharadas de fécula de maíz, 100 cc. De agua, 3 o 4 cucharadas de manteca, ralladura de un limón, azúcar a gusto.

Merengue Italiano: 2 tazas de azúcar, 150 cc. De agua, ¼ cucharadita de Chemor tártaro, 2 claras batidas a punto nieve.

Hervir el azúcar y el agua con el cremor tártaro hasta punto hilo. Volcar lentamente sobre las claras a punto nieve batiendo rápidamente hasta que tenga consistencia para esparcir.

Mezclar bien los ingredientes para el relleno, cocinar a fuego mediano hasta que espese y hieva durante un minuto. Dejar enfriar. Rellenar la torta con la crema de limón y cubrirla con merengue o baño azucarado hervido. Decorar con rodajas de limón o fruta abrigantada picada.



Bizcochuelo Sabor Naranja

Torta Cítrica

Preparar el bizcochuelo según las indicaciones del envase.

Relleno: Jugo y ralladura de naranjas, 225 gr. De azúcar, 25 gr. De fécula de maíz, 4 yemas, ½ cucharadita de gelatina sin sabor, 125 cm³ de vino blanco dulce, 400 gr de crema de leche.

Cubierta: 200 gr de crema chantilly, gotas de esencia y colorante naranja o fina ralladura de cáscara de naranja.

Preparación: Mezclar todos los ingredientes, exceptuando la crema de leche, y cocinar hasta que espese. Enfriar y mezclar con la crema de leche un poco batida. Dejar enfriar bien. Forrar el molde con papel manteca o aluminio. Luego de rellenar, dejar en la heladera unas horas para lograr una torta bien compacta entre las capas y el relleno. Al retirar, quitar el papel y cubrir la torta con la crema de un suave color y aroma a naranja.



Bizcochuelo Sabor Vainilla

Corona de Frankfurt

Preparar el bizcochuelo según las indicaciones del envase.

Relleno: 300 gr. De manteca, almíbar de hilo fuerte (200 gr de azúcar y 8 cucharadas de agua), 1 cucharadita de esencia de vainilla y 2 copitas de rum.

Preparación: Hervir el agua con el azúcar hasta lograr un almíbar espeso. Dejarlo enfriar. Batir la manteca hasta que esté cremosa y agregar lentamente el almíbar frío junto a la esencia de vainilla. Cortar el bizcochuelo en 3 discos, rociarlos con el rum y unirlos con la crema de manteca.

Untar toda la corona con la misma crema. Hacer una praliné con 180 gr de azúcar cocinada a punto caramelo, con una cucharada de manteca. Agregar 120 gr de nueces o almendras picadas y volcar sobre un mármol enmantecado. Una vez fría, la mezcla se pisa hasta granularla. Adherir el praliné a la torta y decorar con copitos de crema chantilly y cerezas al marraschino.



Bizcochuelo Sabor Chocolate

Torta Mamá

Prepare el bizcochuelo según las instrucciones del envase y vierta la preparación en un molde con forma de corazón.

Relleno: 400 gr de crema chantilly, ½ taza de nueces picadas, ½ taza de amarettis pulverizados, ½ taza de chocolate picado.



Cubierta: Crema chantilly, praliné de almendras molidas.

Preparación: Mezclar la crema chantilly con las nueces, amarettis y chocolates. Forrar la base del molde original con papel manteca o aluminio. Cortar la torta en dos mitades, y dentro del molde rellenar con la crema preparada. Enfriar bien, desmoldar y quitar el papel. Cubrir la torta con la crema chantilly y adherirle el praliné. Servir fría.