

WILLIAMS SONOMA

Niño Envuelto

INGREDIENTES:

- 1 tz de harina
- 1/4 tz de azúcar refinada
- 1/4 tz de mantequilla, derretida
- 6 huevos
- 1 cda de vainilla líquida

PREPARACIÓN:

1. Precalentar el horno 180°
2. Separar claras de las yemas.
3. Batir las claras, cuando empiecen a levantar, agregar la mitad del azúcar y seguir batiendo hasta que esponje.
4. En otro bowl batir las yemas con la mitad del azúcar restante, añadir la esencia de vainilla y seguir batiendo hasta tener una consistencia más cremosa.
5. Incorporar a las yemas montadas y batir con cuidado con movimientos envolventes; enseguida agregar el harina.
6. Por último añadir la mantequilla derretida y batir a velocidad baja en lapsos de 10 segundos aprox hasta obtener una mezcla homogénea.
7. Colocar un silpat en una charola rectangular (en caso de dominar el diseño a mano alzada) ó colocar un papel encerado con el diseño a elaborar previamente realizado sobre la charola con spray para adherirse y que no se mueva.
8. Dibujar el diseño dando un reposo de 5 minutos en el congelador entre colores para que no se mezclen, una vez terminado el diseño congelar nuevamente 10 min.
9. Agregar la mezcla del pan y esparcir con cuidado hasta cubrir perfectamente la charola y llevar al horno durante 10 minutos o hasta que al insertar un palillo éste salga limpio.
10. En un pedazo de papel encerado agregar un poco de azúcar y voltear el pan sobre él.
11. Cubrir la parte de arriba con un trapo húmedo, enrollar y refrigerar por 30 minutos aproximadamente.

RELLENO

- 190 gr de queso crema.
- ¼ tz de azúcar glass
- ¼ tz de crema para batir (fría)
- Fresas en almíbar.

1. Batir el queso crema a velocidad media, agregar el azúcar y la crema para batir.
2. Mezclar hasta obtener una crema firme.
3. Desenrollar el pan (con cuidado de no romperlo), agregar la crema y untar cuidando no tocar las orillas.
4. Encima de la crema agregar las fresas y distribuir por todo el pan.
5. Terminar de decorar al gusto.

DECORAR

- 40 gr de mantequilla a temperatura ambiente
- 20 gr azúcar refinada
- 1 huevo
- 1 cda de vainilla
- 70 gr de harina de trigo
- 5 gr de polvo para hornear
- 30 gr de leche

1. En un bowl pequeño agregar la mantequilla y el azúcar; con ayuda de un batidor de globo pequeño incorporar.
2. Agregar el huevo y la vainilla y seguir batiendo
3. Enseguida agregar el harina en dos partes incorporando también el polvo para hornear
4. Por último agregar la leche y batir hasta obtener una mezcla homogénea.
5. Dividir la mezcla en bowls y agregar los colores deseados, se porciona según el diseño y la cantidad de colores que requiera.
6. Pasar las mezclas de color a mangas pasteleras



Suscríbete a nuestro boletín en: williams-sonoma.com.mx y recibe información de clases y promociones.