



Unilever
Food
Solutions



Knorr
PROFESSIONAL

CARTE D'OR

ALIMENTOS PARA SENTIRSE BIEN

Bizcocho de *almendra y chocolate*

INGREDIENTES

Para el bizcocho

- 60 g de Maizena®
- 300 ml de huevo
- 175 g de azúcar
- 4 g de ralladura de limón
- 180 g de almendra molida
- 2 g de sal

Para el glaseado de chocolate

- 200 g de chocolate semi amargo
- 38 g de almendra fileteada
- 86 ml de aceite vegetal

Para decorar

- Crema vegetal de chocolate

PREPARACIÓN

Para el bizcocho. Separar las yemas de las claras y reservar. En un bowl montar las yemas junto con el azúcar y la ralladura de limón; batir hasta que se vuelva una crema espesa, pálida y homogénea. Mezclar en un bowl la Maizena®, almendra en polvo y tamizar; añadir al batido de yema y mezclar en forma envolvente hasta que se haya incorporado todo.

Por otro lado batir las claras de huevo hasta que esponjen a punto de nieve; incorporar en forma envolvente las claras montadas a la preparación anterior, vaciar en molde y llevar al horno precalentado a 180° C entre 20 y 22 min o que al introducir un palillo salga completamente limpio.

Para el glaseado de chocolate. Fundir el chocolate a 35° C y añadir la grasa vegetal; mezclar con una miserable e incorporar la almendra picada; reservar.

Para la crema de chocolate. Montar en batidora hasta que obtengamos consistencia y se formen picos firmes; vaciar en manga pastelera y reservar.

Para el montaje. Una vez frío el bizcocho y estando reposando en refrigeración mínimo 1 hora; calentamos el glaseado a 32° C y cubrimos por completo el bizcocho, refrigeramos alrededor de 15 minutos, retiramos y decoramos en la superficie con un poco de la crema de chocolate.

DESCARGA EL REPORTE AQUÍ

MENÚS
del
FUTURO
2024

