

Pastel vasco de avellana

Ingrédients

- 250g de harina T55
- 5g de levadura química
- 200g de mantequilla
- 200g de azúcar moreno
- 1 huevo
- 2 yemas de huevo
- 50g de amaretto
- 200g de leche entera
- 200g de crema líquida
- 40g de yemas de huevo
- 30g de azúcar moreno
- 30g de harina o maicena (o 40 a 45g para una versión más firme)
- 150g de praliné de avellana

- 50g de puré de avellana
- 1 huevo para dorar

Préparation

1. Hacía tiempo que no hacía un pastel vasco, así que aquí estoy de nuevo con una versión de avellana, mi sabor favorito.
2. Reutilicé la receta de la masa del pastel vasco de François Perret, reemplazando el ron por amaretto, y para la crema, como pueden ver en las fotos, estaba muy cremosa, por lo que les doy a continuación las proporciones que utilicé, pero también aquellas para obtener un resultado un poco más firme si prefieren el pastel vasco de esta manera.
3. De lo contrario, la receta es bastante fácil, solo hay que dejar la masa en la nevera el tiempo suficiente para poder forrar el molde y rellenar la masa.
4. Finalmente, utilicé un molde de 22cm pero el pastel estaba un poco grueso para mi gusto, así que les recomiendo usar un molde de 24cm si tienen uno disponible.
5. Material: Batidor Molde de 24cm Bandeja para hornear Tiempo de preparación: 35 minutos + mínimo 1h de reposo + 45 minutos de cocción + enfriamiento Para un pastel de 24cm de diámetro: La masa: de harina T55 de levadura química de mantequilla de azúcar moreno 1 huevo 2 yemas de huevo de amaretto Bata la mantequilla con el azúcar.
6. Agregue la harina y la levadura, luego incorpore el huevo y las yemas de huevo.
7. Termine con el amaretto.
8. Divida la masa en dos partes (una un poco más grande que la otra), extienda cada parte entre dos hojas de papel pergamino: la primera parte en un círculo de 24cm de diámetro y la segunda en un círculo de aproximadamente 28cm.
9. Colóquelas en el refrigerador por al menos 1h (como la masa es muy blanda, cuanto más fría esté, más fácil será trabajarla y forrarla).
10. Ponga la leche y la crema a calentar en una cacerola.
11. Mientras tanto, bata las yemas de huevo con el azúcar y la harina.
12. Cuando la leche esté hirviendo, viértala sobre los huevos mientras bate.

13. Vierta todo de nuevo en la cacerola y cocine a fuego medio revolviendo constantemente.
14. Cuando la crema haya espesado, agregue el praliné y el puré de avellana y mezcle hasta obtener una crema homogénea.
15. Ponga la crema en un plato, cúbrala con papel film y colóquela en el refrigerador hasta el montaje.
16. Montaje y cocción: 1 huevo para dorar Algunas avellanas picadas Forre un molde (o, como yo, un aro) engrasado y harinado o azucarado de 24cm de diámetro con la masa más grande.
17. Vierta la crema de avellana y las avellanas picadas dentro y alise bien la superficie.
18. Cubra con la segunda masa, uniendo las dos masas en los lados para evitar que la crema se escape.
19. Bata un huevo y dore la parte superior del pastel con él.
20. Precaliente el horno a 200°C.
21. Cuando el horno esté caliente, dore el pastel una segunda vez y haga un enrejado en la parte superior con el dorso de un cuchillo.
22. Hornee el pastel reduciendo la temperatura del horno a 180°C y cocine durante aproximadamente 45 minutos.
23. Deje enfriar completamente antes de desmoldar y disfrutar.