

Bizcocho de Saboya (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 290g de claras de huevo
- 150g de azúcar panela (azúcar granulada para mí)
- 100g de harina T45
- 90g de harina de castaña
- 150g de azúcar muscovado
- 130g de mantequilla avellana (aproximadamente 160g de mantequilla)
- 3 vainas de vainilla (solo una para mí)

Préparation

1. Si tienes algunos minutos, te aconsejo que te quedes en esta página para hacer esta receta que te convencerá sin duda alguna.
2. ¡Una receta fácil, rápida, que requiere poco equipo pero que es sobre todo deliciosa!
3. Tuve un verdadero flechazo por este bizcocho de Saboya aéreo, esponjoso, con una corteza crujiente.
4. Apenas se siente la harina de castaña, pero aporta, junto con el azúcar muscovado, un aroma muy agradable al pastel.
5. Finalmente, la receta normalmente se realiza en un molde en forma de estrella, como se indica en el libro Opéra de Cédric Grolet, pero puedes usar el molde de tu elección (ten cuidado, el molde debe ser suficientemente grande, el pastel crece durante la cocción).
6. Ingredientes: Usé la vainilla Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
7. Precalienta el horno a 175°C.
8. Engrasa tu molde y espolvoréalo con azúcar moreno.
9. Comienza haciendo la mantequilla avellana para que pueda enfriarse antes de continuar con la receta: derrite aproximadamente de mantequilla y déjala al fuego hasta que deje de chisporrotear, debe haber adquirido un color ámbar y oler a avellana.
10. Vierte en otro recipiente y deja que se enfríe.
11. Bate las claras de huevo con el azúcar panela/granulada hasta obtener un merengue bien liso, brillante y firme.
12. Añade delicadamente con la espátula las harinas tamizadas así como el azúcar muscovado.
13. Vierte un tercio de esta preparación así como las semillas de vainilla en la mantequilla, mezcla bien para obtener una masa homogénea, luego viértela en el resto de la preparación.
14. Mezcla delicadamente con la espátula, luego vierte inmediatamente la masa en el molde.
15. Espolvorea con azúcar glas, luego hornéal por 35 minutos.
16. Al sacar del horno, desmolda inmediatamente y deja enfriar sobre una rejilla antes de disfrutarlo.