Bienenstich

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Crema pastelera

Leche: 250 cc
Azucar: 60 grs.
Vainilla: 1 Vaina
Almidón de Maíz: 20 g
Crema de leche: 200 g
Yema de huevo: 3 Unidades

Cubierta

Azúcar blanco: 50 g
Mantequilla: 40 g
Almendras fileteadas: 100 g
Crema de leche: 100 g
Miel: 50 g

Masa

Leche: 120 cc
Huevo: 1 Unidad
Harina: 250 g
Ralladura de 1 naranja:
Mantequilla pomada: 80 g
Azúcar blanco: 60 g
Levadura: 15 g
Sal: 1 Pizca

Preparación de la Receta

Masa

- En la cuba de una batidora, colocar la *levadura*, la leche y 1 cucharada de *harina*
- Mezclar y dejar espumar

- Tamizar el resto de la *harina* y añadir
- Luego incorporar la *levadura*, el *huevo* y el azúcar
- Trabajar con el gancho amasador.
- Perfumar con la ralladura de *naranja*
- Agregar la sal y la *mantequilla* pomada
- Terminar de amasar a mano sobre el mesón, espolvoreando con *harina*
- Formar un bolo y dejar reposar en un tazón hasta que duplique su volumen.
- Colocar un aro de 20 cm x 5 sobre una placa de silicona
- Disponer la masa en el centro del aro y aplastar con los puños hasta llegar a los bordes.
- Dejar reposar hasta que duplique su volumen y cocinar en el horno a 180 °C por 10 minutos.
- Retirar y agregar la cubierta sobre la superficie
- Devolver al horno hasta cocinar por completo, durante 45 minutos aproximadamente
- Retirar y reservar.

Cubierta

- En una olla, calentar la *crema*, el azúcar, la miel y la *mantequilla*, hasta el primer hervor
- Retirar del fuego, agregar las almendras fileteadas y reservar

Crema pastelera

- En una olla pequeña, calentar la leche, el contenido de la vaina de vainilla y la mitad del azúcar.
- En un tazón, colocar las yemas, el almidón de maíz y el azúcar restante
- Mezclar rápidamente, hasta unir.
- Volcar una parte de la leche caliente en el tazón con las yemas
- Mezclar, devolver a la olla y colocar al fuego.
- Revolver y, cuando llegue a hervor, cocinar por 1 minuto hasta obtener la textura deseada.
- Retirar del fuego, trasladar la *crema* a un tazón y enfriar en un baño maría inverso.
- Una vez que haya bajado la temperatura a 30 °C, agregar la *crema* de leche batida a medio punto.

Armado

- Cortar la masa transversalmente para obtener 2 tapas
- Colocar la *crema* en una manga con pico rizado y realizar figuras en la tapa inferior.
- Por último, disponer por arriba la tapa bañada con la cubierta
- Servir y disfrutar.

- Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.

Para la ralladura de naranja

- Evita emplear la parte blanca que es amarga
- En cambio, utiliza solamente la capa superior de la cáscara, de *color naranja* brillante.
- Utiliza miel orgánica, que siempre es más saludable y sabrosa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bienenstich