Pastel de Boda Clásico



Ingredientes

Bizcocho

Azúcar blanco: 870 Gramos
Coco laminado endulzado: 150 Gramos
Harina: 675 Gramos
Leche al 2%: 375 miliitros
Mantequilla sin sal cortada en trozos: 510 Gramos
Levadura en polvo: 2 cditas.
Extracto de vainilla: 1 cda
Extracto de coco: 1 y 1/2 cdta
Huevos grandes: 8 Unidades
Limón para su ralladura: 2 Unidades
Sal fina: 3/4 cdta

Glaseado

Azúcar glas tamizado: 520 Gramos
Extracto de vainilla: 1 cda
Mantequilla sin sal: 450 Gramos
Chocolate blanco para cobertura en trozos: 360 Gramos
Queso Crema: 500 Gramos

Preparación de la Receta

Bizcocho

- Precalentar el horno a 190°C
- Engrasar ligeramente 3 moldes redondos de 15 cm y 3 moldes redondos de 23 cm
- Cubrir el fondo de cada uno con papel vegetal y espolvorear los lados con *harina*, retirando el exceso.
- Triturar las láminas de coco en una batidora y lo mezclamos con la leche.

- Tamizar la *harina*, el azúcar, la *levadura* y la sal en un recipiente de una batidora eléctrica equipada con el accesorio de pala
- Añadir la ralladura de *limón* y la *mantequilla*.
- Comenzar la mezclar a velocidad baja, aumentando a medio-baja, y trabajar la *mantequilla* hasta que la mezcla quede arenosa
- Añadir al bol la mezcla de coco y leche y añadir los huevos, la vainilla y el extracto de coco
- Batir y echar todo de una vez a la mezcla seca de *harina*
- A baja velocidad, mezclar los ingredientes y una vez integrados, aumentar la velocidad a media y seguir batiendo la masa hasta que quede suave, aproximadamente 3 minutos.

Para estar seguros de que las capas del bizcocho tengan la misma altura

- Es mejor pesar la masa en sus moldes
- Primero pesar la masa en su conjunto (rondará los 3 kg)
- A continuación, colocar un molde de 23 cm en la báscula y vertemos 667 gramos de la masa
- Repetir la acción con los otros dos moldes de 23 cm.
- Colocar un molde de 15 cm en la báscula y vertemos 333 gramos de la masa
- Repetir con el resto de los moldes.
- Hornear a 190º C los bizcochos de 25 a 30 minutos o hasta que metamos un *palillo* en el centro de cada *bizcocho* y salga limpio (el más pequeño tarda 25 minutos, el más grande 30 minutos)
- Enfriar a temperatura ambiente en sus moldes durante unos 20 minutos, luego pasar una espátula por el interior del molde y los dejamos enfriar por completo

Glaseado

- Derretir el *chocolate* blanco revolviéndolo suavemente en un recipiente de metal colocado sobre una olla con agua ligeramente hirviendo (fuego medio-bajo) hasta que quede suave
- Dejar enfriar durante 5 minutos.
- Con la ayuda de una batidora eléctrica equipada con el accesorio de pala, mezclar bien el queso *crema* y la *mantequilla*.
- Añadir 65 gramos de azúcar glas y batir a velocidad media-baja hasta que quede suave
- Incorporar el *chocolate* blanco fundido y el azúcar glas restante
- Continuar mezclando primero a velocidad media-baja hasta que quede suave y luego a velocidad media-alta durante aproximadamente un minuto
- Añadir unas gotas de vainilla
- Si el glaseado parece demasiado suave para usar a temperatura ambiente, dejar enfriar durante 30 minutos-1 hora antes de usarlo.

Armado

- Colocar una capa del *bizcocho* de 23 cm sobre un soporte del mismo tamaño o un poco más grande
- Extender el glaseado encima, nivelándolo lo más posible
- Repetir los mismo con las 2 capas restantes.
- Extender una capa uniforme pero no demasiado gruesa del glaseado sobre la parte superior y los laterales de la tarta, asegurándonos de que los lados estén a 90° y que la parte superior

sea plana y los bordes nítidos.
- Enfriar la tarta mientras repetimos los mismos pasos con las capas de tarta de 15 cm (asegurándonos de que la tabla debajo de este nivel no sea más grande que la tarta en sí)
- Verter y extender el glaseado por encima y de los lados de la parte de 23 cm, asegurando una cobertura completa

Para dar un aspecto rústico

- Sostener la punta de una espátula contra la base de la tarta y girar el soporte, sosteniendo el nivel, pero dirigiéndolo hacia arriba hasta el borde superior de la tarta
- Repetir la misma acción en el piso superior de la tarta comenzando desde el centro y trabajando hacia afuera
- Enfriar esta parte de la tarta mientras repitamos lo mismo con la parte de 15 cm
- Dejar enfriar ambos pisos de la tarta durante al menos 2 horas antes de apilarlos (si los transportamos, puede ser más fácil apilarlos en el mismo sitio de la boda).
- Colocar con cuidado la parte más pequeña encima de la más grande

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-boda-clasico