

# Pastel de Cumpleaños Confeti



### Ingredientes

### **Bizcocho**

Aceite Vegetal: 125 miliitros Azúcar blanquilla: 350 Gramos Extracto de vainilla: 1 cda Bicarbonato De Sodio: 1/2 cdta

Bolitas de colores: 125 Gramos Buttermilk: 310 miliitros

Claras de huevo grandes: 5 Unidades Harina para repostería: 350 Gramos

Levadura en polvo: 1 cda

Mantequilla sin sal cortada en trozos: 175

Gramos

Mantequilla sin sal: 450 Gramos

Sal fina: 1/2 cdta

### Glaseado

Azúcar blanquilla: 400 Gramos

Colorantes alimentarios en gel variados: c/n

Harina: 100 Gramos

Leche al 2%: 500 miliitros

Sal fina: 1/2 cdta Virutas o bolitas de colores: c/n

Extracto de vainilla: 2 cditas.

## Preparación de la Receta

#### **Bizcocho**

- Precalentar el horno a 180 ° C
- Engrasar ligeramente 3 moldes redondos (20 cm)

- Cubrir el fondo de cada molde con papel vegetal y espolvorear los lados con *harina*, sacando el exceso.
- Tamizar la harina, el azúcar, la levadura en polvo, el bicarbonato de sodio y la sal en un recipiente grande
- Agregar la mantequilla y usando una batidora con el accesorio de pala mezclar todos los ingredientes primero a velocidad media-baja hasta que no se vean trozos de mantequilla, aproximadamente 2 minutos
- Añadir 176 ml de buttermilk y aceite y mezclar a baja velocidad
- En un bol aparte, batir 125 ml restante del suero de *mantequilla* con las claras de *huevo* y la vainilla e incorporar a la masa de *bizcocho*
- Volver a mezclar a velocidad baja hasta que se combinen y aumentar la velocidad a mediaalta
- Batir bien durante unos 3 minutos, hasta que la masa esté esponjosa y espesa
- Añadir las bolitas de colores y revolver la masa con la mano.
- Verter la masa uniformemente entre los moldes y extender para nivelarla.
- Hornear los bizcochos durante unos 40 minutos a 180° C, hasta que un *palillo* insertado en el centro de un pastel salga limpio
- Enfriar en sus moldes durante unos 20 minutos antes de sacarlos de los moldes para que se enfríen por completo

### Glaseado

- Batir la leche y la *harina* en una *cacerola* mediana a fuego medio hasta que espese y comience a burbujear, aproximadamente 4 minutos
- Agregar el azúcar y la sal y continuamos batiendo a fuego medio hasta que la mezcla comience a burbujear nuevamente, aproximadamente 3 minutos más
- Verter la mezcla en un plato y dejar enfriar, sin tapar, hasta que esté a temperatura ambiente, 20-21°C.
- Verificar que la mantequilla esté justo por debajo de la temperatura ambiente (18°C) y con una batidora eléctrica equipada con el accesorio de pala, batir la mantequilla a velocidad media-alta hasta que quede esponjosa.
- Agregar la mezcla de leche enfriada en tres veces, mezclando bien
- Echar la vainilla y el colorante alimentario y usar el glaseado de inmediato.

### Armado

- Colocar una capa del *bizcocho* en una fuente o un soporte giratorio y cubrir con una generosa cantidad de glaseado, extendiendo hasta nivelar
- Repetir la acción con las siguientes dos capas
- Extender una generosa cantidad de glaseado en la parte superior de la tarta, intentando que cuelgue sobre el borde
- Extender el glaseado por los lados de tarta y alisar usando una espátula, uniéndolo al glaseado que sobresale de la parte superior.
- Enfriar la tarta un poco antes de decorarla.

#### Para decorar

• Cubrir los lados con las virutas de colores y usar cualquier glaseado sobrante en una manga pastelera equipada con una punta decorativa.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-cumpleanos-confeti