

THERMOMIX

MAYO 2021 WWW.THERMOMIXPANAMA.COM

MES DE LA MADRE
INTERNACIONAL

365 días de la madre son
mejor que uno y para
consentirlas traemos
recetas de cakes



Querida Comunidad Thermomix®

Queremos dedicar esta revista a todas las madres y mujeres en el mundo, porque a nuestras madres las celebramos todos los días.

*Feliz mes de la Madre
Internacional ♡*



♡
♡
♡



Bizcocho vegano de chocolate, frambuesa y pistacho

👁️ fácil ⏱️ 1h 35min ⌚ 4 h 5min 🍴 12 raciones



Libro en Cookidoo International

INGREDIENTES

Crema

300 g de anacardos crudos
415 g de agua
1 limón, solo ralladura, sin médula blanca
2 cda de jugo de limón recién exprimido
3 cdas de aceite de coco
5 dátiles deshuesados
1 cda de jarabe de arce puro

Salsa de frambuesas

250 g de frambuesas frescas
3 cdas de azúcar en polvo

Espanja

200 g de aceite de coco, más extra para engrasar
200 g de leche de almendras
2 cditas de vinagre de sidra de manzana
2 cdas de semillas de chía
250 g de azúcar en bruto
2 cditas de café instantáneo granulado
1 cdita de extracto de vainilla natural
250 g de harina común
30 g de cacao en polvo (70% cacao)
1 cdita de bicarbonato de sodio
2 cditas de levadura en polvo
1 pizca de sal

Montaje

50 g de pistachos sin cáscara sin sal
125 g de frambuesas frescas

PROCEDIMIENTO

Crema

1. Coloque un bol grande sobre la tapa del vaso, pese los anacardos y 400 g de agua. Deje en remojo durante **2 horas**.
2. Escurra los anacardos a través de la canasta para hervir a fuego lento y déjelos a un lado. Deseche el agua de remojo.
3. Coloque en el vaso la ralladura de limón y el jugo y ralle **15 seg / vel 10**.
4. Agregue los ingredientes restantes del glaseado, incluidos los anacardos remojados y los 15 g de agua restantes, licúe **10 seg / vel 9**.
5. Raspe los lados del vaso con una espátula y mezcle **10 seg / vel 9**. Transfiera a un recipiente sellable y colóquelo en el refrigerador. Recipiente para mezclar limpio y seco.

Salsa de frambuesas

1. Coloque en el vaso las frambuesas y el azúcar, licue **15 seg / vel 5**, aumentando gradualmente la velocidad de la **velocidad 5 a la 10**.
2. Raspe los lados del vaso con una espátula y cocine **15 - 20 min / 100°C / vel 2**, o hasta que la salsa cuaje. Transfiera a un recipiente sellable, deje enfriar a temperatura ambiente, colóquelo en el refrigerador hasta que esté listo para usar.

Espanja

1. Precaliente el horno a **180°C**. Engrase y forre un molde para bizcocho redondo (20 cm), reserve.
2. Coloque un tazón sobre la tapa del tazón para mezclar y pese la leche de almendras en él. Agregue el vinagre de sidra de manzana y las semillas de chía y deje reposar durante **3 min** para que se active.
3. Coloque en el vaso el azúcar y muele **30 seg / vel 10**. Transfiera a un tazón y reserve.
4. Coloque en el vaso el aceite de coco y derrita **50 seg / 60°C / vel 2**.
5. **Inserte el batidor de mariposa**. Agregue el café, la vainilla y la mezcla de leche de almendras reservada, mezcle **4 min / vel 4**, hasta lograr una consistencia espumosa. **Retire la mariposa**.
6. Agregue la harina, el cacao en polvo, el bicarbonato de sodio, la levadura en polvo, la sal y el azúcar reservado y mezcle **40 seg / vel 2**, hasta que quede suave. Transfiera la mezcla de bizcocho a un molde preparado y hornee por **35 - 40 minutos (180°C)**, o hasta que una brocheta de madera insertada en el centro de la torta salga limpia. Deje enfriar completamente, durante la noche es mejor.

Montaje

1. Coloque los pistachos y triture **10 seg / vel 4**. Transfiera a un tazón y reserve.
2. Corte el pastel enfriado horizontalmente en 3 capas. Coloque una capa sobre un soporte para pasteles o un plato para servir. Unte con $\frac{1}{3}$ del glaseado, luego espolvoree con 1 cda de pistachos triturados. Distribuya $\frac{1}{3}$ de las frambuesas frescas sobre pistachos.
3. Coloque suavemente la segunda capa de pastel sobre las frambuesas frescas. Unte con otro $\frac{1}{3}$ del glaseado, luego cubra con 5 cdas de la salsa de frambuesa reservada y otro $\frac{1}{3}$ de frambuesas frescas.
4. Cubra con la última capa de pastel y extienda la parte superior con el glaseado restante. Adorne con 2 cdas de pistachos triturados y las frambuesas frescas restantes, sirva.



Pastel de chocolate, zanahoria y piña

🍴 medio ⏱ 30min ⌚ 2h 20min 🍽 10 porciones



Libro en Cookidoo
International

INGREDIENTES

Bizcocho

200 g de harina
80 g de harina de trigo integral
25 g de cocoa en polvo
1 cdita de bicarbonato
2 cditas de polvo para hornear
½ cdita de sal
¼ cdita de nuez moscada en polvo
2 cdita de canela en polvo
340 g de zanahorias, en trozos
4 rebanadas de piña, (200 g) en trozos
4 huevos, (220-230 g)
200 g de azúcar
100 g de azúcar morena
240 g de aceite de girasol
½ cdita de vainilla

Glaseado de chocolate

270 g de chocolate amargo, en trozos
85 g de mantequilla, a temperatura ambiente en trozos
170 g de queso crema
240 g de azúcar glass
4 cdas de cocoa en polvo
½ cdita de sal
120 g de yogur griego

PROCEDIMIENTO

Bizcocho

1. Coloque la harina, la harina integral, la cocoa, el bicarbonato, el polvo para hornear, la sal, la nuez moscada y la canela, mezcle **5 seg / vel 10**. Saque del vaso y reserve.
2. Sin lavar el vaso, coloque la zanahoria y triture **5 seg / vel 7**.
3. Baje los restos de las paredes del vaso con la espátula y vuelva a triturar **5 seg / vel 7**. Saque del vaso y reserve.
4. Sin lavar el vaso, coloque la piña, triture **5 seg / vel 7**. Saque del vaso y reserve.
5. Sin lavar el vaso, coloque los huevos, el azúcar y el azúcar morena y bata **4 min / 37°C / vel 4**.
6. Añada el aceite, la vainilla, la zanahoria y la piña reservadas y mezcle **15 seg / vel 4**.
7. Añada los ingredientes secos reservados y mezcle **10 seg / vel 4**. Termine de mezclar con la espátula.
8. Precaliente el horno a **180°C**.
9. Distribuya la masa en 2 moldes desmontables (Ø 20 cm) previamente engrasados y hornee por **40 min (180°C)**. Retire del horno y, cuando estén templados, desmóldelos sobre una rejilla.

Glaseado de chocolate

1. Coloque el chocolate en el vaso y ralle **10 seg / vel 8** y derrita **5 min / 50°C / vel 1**. Saque del vaso y reserve.
2. Sin lavar el vaso, coloque la mantequilla, el queso crema, el azúcar glass, el cocoa y la sal, mezcle **30 seg / vel 5**.
3. Añada el chocolate derretido y el yogur y mezcle **30 seg / vel 6**.
4. Baje los restos de las paredes del vaso con la espátula y vuelva a mezclar **30 seg / vel 6** para que quede una crema homogénea. Saque del vaso y reserve.
5. Corte los bizcochos por la mitad longitudinalmente, obtendrá 4 rebanadas. Coloque una rebanada como base y vierta 2 ó 3 cdas del glaseado. Extiéndalo con una espátula plana procurando que quede una capa uniforme. Repita el procedimiento con las otras 3 rebanadas de bizcocho. Cubra todo el pastel con el glaseado, si lo desea, puede decorarlo con algún adorno de chocolate y refrigere mínimo **1 hora**. Sirva frío.



Carrot Cake with Cream Cheese Frosting

🍴 medio ⏱ 30min ⌚ 2h 📖 1 receta total



Libro en Cookidoo International

INGREDIENTES

Pastel de zanahoria

Mantequilla sin sal, para engrasar
60 gr de nueces pecanas o nueces
340 gr de zanahorias, cortadas en trozos (aprox 6 zanahorias)
255 gr de harina para todo uso
70 gr de azúcar morena
255 gr de azúcar
1 cda de canela molida
1 cdita de jengibre molido
1 cdita de nuez moscada molida
¼ de cdita de clavo molido
⅛ cdita de cardamomo molido
2 cditas de bicarbonato de sodio
1 cdita de levadura en polvo
3 huevos grandes
110 gr de aceite de semilla de uva o de aguacate
1 lata de trozos de piña (aprox 400 gr), escurridas
170 gr de suero de leche
1 cdita de vainilla
½ cdita de sal

Crema de queso glaseado

155 gr de mantequilla sin sal, cortada en trozos
225 gr de queso crema, cortado en trozos
255 gr de azúcar glass
1 cdita de vainilla

PROCEDIMIENTO

Pastel de zanahoria

1. Precaliente el horno a **180°C**. Engrase y forre 2 moldes para pasteles redondos con pergamino y reserve.
2. Coloque en el vaso las nueces y pique **2 seg / vel 5**. Ponga en un bol y déjelo a parte.
3. Coloque en el vaso las zanahorias y pique **5 seg / vel 5**.
4. Añada la harina, el piloncillo, el azúcar, la canela, el jengibre, la nuez moscada, el clavo, el cardamomo, el bicarbonato de sodio, la levadura en polvo, los huevos, el aceite, la piña, el suero de leche, la vainilla y la sal, mezcle **10 seg / vel 6**.
5. Divida la masa en moldes para pasteles preparados y hornee de **40 a 50 min (180°C)** o hasta que un palillo insertado en el centro salga limpio. Deje los pasteles a un lado para que se enfríen mientras prepara el glaseado.

Crema de queso glaseado

1. Coloque en el vaso la mantequilla, el queso crema, el azúcar glass y la vainilla y mezcle **20 seg / vel 5**.
2. Coloque una capa de pastel en un plato para servir. Escarche la parte superior del pastel base con una espátula para glaseado. Agregue una segunda capa de pastel y glasee la parte superior y los lados. Presione con cuidado las nueces picadas reservadas por los lados del pastel. Refrigere en un recipiente hermético hasta que esté listo para servir.



♡
♡
♡

Rainbow cake

👤 avanzado ⏱ 30min ⌚ 2h 45min 🍴 24 raciones

INGREDIENTES

Bizcochos

400 g de azúcar
400 g de mantequilla a temperatura ambiente, en trozos
½ cdita de sal
1 cda de vainilla líquida
6 huevos
400 g de harina de repostería
1 sobre de levadura química en polvo
3 cditas de colorante alimentario (½ cdita de colorante morado, azul, verde, amarillo, naranja y rojo)

Crema de relleno y cobertura

300 g de chocolate blanco en trozos
100 g de mantequilla en trozos pequeños
600 g de queso cremoso
60 g de licor de naranja o zumo de naranja
100 g de azúcar glas

PROCEDIMIENTO

Bizcochos

1. Precaliente el horno a **180°C**. Engrase con mantequilla un molde desmontable (Ø 20 cm) y forre la base y las paredes con papel de hornear.
2. Ponga el azúcar en el vaso y pulverice **1 min / vel 10**.
3. Añada la mantequilla, la sal y la vainilla y mezcle **1 min / vel 4**.
4. **Coloque la mariposa** en las cuchillas y bata **2 min / vel 4**.
5. Añada los huevos y mezcle **3 min / vel 4**.
6. Agregue la harina y la levadura y mezcle **1 min / vel 4**. **Retire la mariposa** y vierta la masa en un bol grande.
7. Coloque un bol mediano sobre la tapa del vaso y pese 250 g de masa. Añada al bol ½ cdita de colorante morado y mezcle bien. Repita el procedimiento poniendo 250 g de masa en 5 boles medianos y añadiendo a cada uno los colorantes restantes. Cubra los boles con film transparente para que la masa no se seque y ponga la masa de uno de los boles en el molde preparado.
8. Hornee durante **12 min (180°C)**. Retire el bizcocho del horno y, con cuidado de no quemarse, desmóldelo y colóquelo sobre una rejilla (no apague el horno). Limpie el molde con papel de cocina y vuelva a engrasarlo y forrarlo con papel de hornear. Repita el procedimiento con las masas restantes hasta tener horneados los 6 bizcochos. Deje enfriar completamente (**aprox. 1 hora**). Lave y seque perfectamente el vaso y la tapa.
9. Con una plantilla de cartón o un plato de Ø 18 cm, corte los bordes de los bizcochos y, si hiciera falta, rebane la parte superior para que queden todos de la misma altura (aprox. 2 cm).

Crema de relleno y cobertura

1. Ponga el chocolate en el vaso y ralle **15 seg / vel 7**. Con la espátula, baje el chocolate hacia el fondo del vaso.
2. Añada la mantequilla y funda **2 min / 50°C / vel 3**.
3. Incorpore el queso cremoso, el licor de naranja y el azúcar glas y mezcle **15 seg / vel 5**. Con la espátula, baje los ingredientes hacia el fondo del vaso y mezcle **20 seg / vel 6**. Retire la crema a un bol.

Montaje

1. Ponga una cucharadita de la crema de relleno en un plato llano de servir y coloque encima el bizcocho morado. Con una espátula plana, extienda 1 cda de la crema de relleno por toda la superficie del bizcocho en una capa fina. Ponga encima 3 cdas más de crema y extiéndala (de esta manera no se arrastran las migas del bizcocho). Coloque encima el bizcocho azul y repita este proceso. Continúe por este orden: verde, amarillo, naranja y rojo. Cubra totalmente la superficie y laterales del bizcocho con la crema, procurando que quede bien liso y reserve en la nevera hasta el momento de servir.



Libro en Cookidoo
International



Bizcocho triple de chocolate

🍴 medio ⏱ 1h ⌚ 2h 20min 🍽 14 raciones



Libro en Cookidoo International

INGREDIENTES

Bizcochos de chocolate

200 g de harina de repostería
1 sobre de levadura química en polvo
1 cdita de bicarbonato
70 g de cacao puro en polvo
200 g de mantequilla a temperatura ambiente, en trozos (y un poco más para engrasar)
3 huevos
150 g de azúcar
¼ de cdita de sal
150 g de chocolate fondant para postres (50% cacao) en trozos
50 g de agua
100 g de azúcar moreno
80 g de nata (mínimo 30% de grasa)

Relleno de crema de chocolate

100 g chocolate con 50% de cacao, en trozos
20 g de cacao puro en polvo
80 g de mantequilla en trozos
1 pellizco de sal
100 g de nata (35% de grasa)
350 g de leche condensada

Ganache de chocolate

150 g chocolate con 50% de cacao, en trozos
250 g de fresas
80 g de nata (35% de grasa)
1 cdita de vainilla líquida

PROCEDIMIENTO

Bizcochos de chocolate

1. Ponga en el vaso la harina, la levadura, el bicarbonato y el cacao. Mezcle **10 seg / vel 7**. Retire a un bol y reserve.
2. Precaliente el horno a **180°C**. Engrase y forre con papel de hornear 3 moldes desmontables de Ø 18 cm.
3. **Coloque la mariposa** en las cuchillas. Ponga en el vaso los huevos, el azúcar y la sal y bata **5 min 30 seg / 37°C / vel 3.5**. **Retire la mariposa** y vierta los huevos batidos en un bol.
4. Ponga en el vaso la mantequilla, el chocolate y el agua y caliente **5 min / 50°C / vel 1**.
5. **Coloque la mariposa** en las cuchillas. Añada al vaso el azúcar moreno y la nata y mezcle **15 seg / vel 3.5**.
6. Incorpore alrededor de las cuchillas las dos preparaciones reservadas y mezcle **10 seg / vel 3.5**. **Retire la mariposa** y termine de mezclar con la espátula. Reparta la masa en los 3 moldes preparados (aprox. 320 g por molde).
7. Ponga 2 moldes en la parte superior del horno y el tercero en la parte media y hornee durante **9 - 10 min (180°C)**. Rote el molde de la parte media con uno de los de la parte superior y hornee otros **9 - 10 min**. Mientras tanto, lave y seque el vaso. Retire los moldes del horno y deje templar **5 min**. Desmolde sobre rejilla y deje enfriar completamente (aprox. **50 min**). Mientras tanto, siga con la receta.

Relleno de crema de chocolate

1. Ponga en el vaso el chocolate y el cacao puro y ralle **10 seg / vel 10**. Con la espátula, baje los ingredientes hacia el fondo del vaso.
2. Añada la mantequilla, la sal, la nata y la leche condensada y programe **10 min / 100°C / vel 4**. Retire a un bol y deje enfriar 10 minutos. Después, reserve en el frigorífico durante **50 min**.
3. **Coloque la mariposa** en las cuchillas. Corte la mezcla de chocolate fría en trozos y póngalos en el vaso. Bata **1 min / vel 3.5**. Retire a un bol y reserve.

Ganache de chocolate

1. Ponga el chocolate en el vaso y trocee **8 seg / vel 5**. Con la espátula, baje el chocolate hacia el fondo del vaso y programe **5 min / 50°C / vel 1**. Sin retirar el chocolate del vaso, bañe las fresas en el chocolate fundido y colóquelas sobre una lámina de papel de hornear.
2. Agregue al vaso la nata y la vainilla y caliente **2 min / 80°C / vel 1**.

Montaje

1. Ponga uno de los bizcochos en un plato llano para servir y extienda encima la mitad del relleno de chocolate. Coloque encima otro bizcocho y extienda el relleno de chocolate restante. Ponga el tercer bizcocho y cúbralo con la ganache de chocolate. Decore con las fresas bañadas en chocolate y sirva cortada en porciones.

thermomix



Más recetas en:
Cookidoo.international
www.thermomixpanama.com
@thermomixpty

