

## Cocina para Novatos



Receta de Sonia T.

### **Chinois de Crema**

#### **Ingredientes:**

Para la crema pastelera:

3 huevos

500gr de leche

100gr de azúcar

50gr de maizena

1 cucharadita de azúcar vainillado

Para la masa:

50gr de leche

50gr de mantequilla o margarina

50gr de azúcar

1-2 cucharaditas de azúcar vainillada o esencia de vainilla

1 huevo

1 yogurt natural o de limón

25gr de levadura fresca (1 cubito del Mercadona)

1 cucharada de miel

400gr de harina de fuerza

1 huevo batido para pintar

Mermelada de albaricoque y agua (para dar brillo)

## **MODO DE ELABORACIÓN**

Modo de elaboración Clásica

Crema pastelera:

Echar todos los ingredientes en una cazuela hasta que empiece a hervir. Una vez lista poner la crema en un bol y taparlo con film transparente dejando que el film toque la crema pastelera para que no se forme costra. Dejar templar sin dejar enfriar para que luego se pueda untar bien.

La masa:

En la batidora, echar la leche, la mantequilla, el azúcar y las cucharaditas de esencia de vainilla y mezclar.

En un vaso aparte, mezclar la cucharada de miel con la levadura hasta que se disuelva y añadir al vaso inicial junto con el huevo y el yogurt. Mezclar todo.

Agregar la harina y amasar. La masa no debe pegarse, si es necesario poner un poco más de harina. Dejar levar entre 1 hora y hora y media.

Volcar la masa sobre una superficie enharinada y amasar con las manos para quitarle el aire. A continuación, extender con un rodillo hasta formar un rectángulo de 40×30 cm.

Extender la crema pastelera sobre la masa y enrollarla como si fuera un brazo de gitano.

Cortar porciones de unos 3 dedos de grosor y colocar los cortes -en un molde redondo desmoldable preferiblemente untado con mantequilla-, con la crema hacia arriba.

Tapar con un trapo y dejar de nuevo que leve hasta que ocupe la superficie total del molde -1 hora-.

Acabado el levado, pintar la superficie con huevo batido e introducir en el horno precalentado a 200°C durante, unos 30-40 minutos. Importante vigilar porque se dora pronto, por lo que se deberá tapar la superficie con papel de aluminio.

Hay dos opciones una vez horneado el bollo,

- espolvorearlo con azúcar glass

- darle brillo: mezclar 2 cucharadas de mermelada de albaricoque o melocotón con 2 cucharadas de agua y pintar la superficie.

Modo de elaboración Thermomix

1.- Crema pastelera: Pon todos los ingredientes en el vaso y programa 7 minutos, 90°, velocidad 4. Una vez lista, pon la crema en un bol y tápalo con film transparente, dejando que el film toque la crema pastelera para que no se forme costra. Deja templar pero que no se enfríe del todo para que luego se pueda untar bien.

2.- La masa: Echa en el vaso la leche, la mantequilla o margarina, el azúcar y las cucharaditas de esencia de vainilla y mezcla 2 minutos, 37°, velocidad 2.

3.- En un vaso aparte, mezcla la cucharada de miel con la levadura hasta que se disuelva y añádelo al vaso junto con el huevo y el yogurt. Mezcla todo 5 segundos en velocidad 4.

4.- Agrega la harina y mezcla 10 segundos velocidad 6 y amasa 3 minutos, vaso cerrado y velocidad espiga. La masa no debe pegarse, si lo necesitas pon un poco más de harina. Deja levar entre 1 hora y hora y media, hasta que la masa aparezca por el bocal de la Thermomix.

5.- Vuelca la masa sobre una superficie enharinada y amasa con las manos para quitarle la aire. A continuación, extiéndela con un rodillo hasta formar unrectángulo de 40×30 cm. aproximadamente.

6.- Extiende la crema pastelera sobre la masa y enróllala como si fuera un brazo de gitano.

7.- Corta porciones de unos 3 dedos de grosor y colóca los cortes -en un molde redondo desmoldable preferiblemente untado con mantequilla-, con la crema hacia arriba.

8.- Tápalo con un trapo y deja de nuevo que leve hasta que ocupe la superficie total del molde -1 hora-.

9.- Acabado el levado, pinta la superficie con huevo batido e introduce en el horno precalentado a 200°C durante, unos 30-40 minutos. Importante que vigiles porque se dora pronto, por lo que deberás tapar con papel de aluminio la superficie.

10.- Por último tienes dos opciones una vez horneado el bollo, una es espolvorearlo con azúcar glass y servir, la otra es darle brillo. Para darle brillo mezcla 2 cucharadas de mermelada de albaricoque o melocotón con 2 cucharadas de agua y pinta la superficie.