

PASTEL DE MOKA

(6-8 porciones)

INGREDIENTES:

JARABE LIGERO

- 200g agua
- 50g azúcar refinada
- 10g licor de café (ron, brandy o whiskey)

MONTAJE

- 50g almendra fileteada

CREMA DE CARAMELO DE CAFÉ

- 50g chocolate semi amargo en trozos pequeños
- 50g crema para batir
- 10g granos de café enteros
- 50g azúcar

UTENSILIOS:

- Molde de 6"x3" (16cm x 8cm)
- Tapete de silicón y Cuchillo de pan
- Brocha de pelo y Manga pastelera
- Duya rizada y Espátula angulada
- Termómetro digital
- Cernidor de malla fina

PREPARATIVOS:

- Precalienta el horno a 180°.
- Mezcla en un recipiente 1cda de café soluble con 1cda de vainilla para el genoise, mezcla y reserva.
- Coloca un plato hondo sobre la tapa del vaso y pesa 90g de harina para el genoise. Reserva.
- Agrega 1/2cdita de polvo para hornear a la harina y cierne con cernidor de malla fina. Reserva
- Ingresa las almendras fileteadas al horno y tuesta por 3-5min a que tomen un color ligeramente tostado. Reserva
- Encamisa el molde con mezcla infalible y cocoa. Reserva en congelación.
- En un recipiente pesa 40g de chocolate para la crema de mantequilla. Reserva
- En un recipiente pesa 200g de mantequilla en cubos. Reserva a temperatura ambiente.
- Coloca un pequeño recipiente sobre la tapa y pesa 50g de azúcar para el caramelo del montaje. Reserva.
- Coloca un pequeño recipiente sobre la tapa y pesa 10g de café en grano para el caramelo del montaje. Reserva

GENOISE DE CAFÉ

- 3 huevos
- 75g azúcar refinada
- 90g harina
- ½ cdita de polvo para hornear
- 1cda vainilla
- 1cda café soluble

CREMA DE MANTEQUILLA

- 1 huevo
- 1/2cdita vainilla
- 50g azúcar refinada
- 40g agua
- 200g mantequilla en cubos a temperatura ambiente
- 40g chocolate semi amargo

EXTRAS

- Mezcla infalible y Cocoa
- 150g Hielo
- Olla pequeña y Sartén pequeño
- Microondas y Horno





PROCEDIMIENTO:

PASTEL DE MOKA

(6-8 porciones)

Gaby Bernal
En tu cocina

JARABE LIGERO

- Ingresa al vaso 50g de azúcar refinada y 200g de agua. Programa 8min 100° vel 1. Reserva.

ENFRIADO DE VASO

- Ingresa al vaso 150g de hielo y tritura 10seg vel 8. Desecha y seca muy bien el vaso.

GENOISE DE CAFÉ

- Ingresa al vaso 3 huevos y 75g de azúcar refinada.
- Inserta la mariposa y bate sin cubilete 15min vel 4
- Ingresa al vaso la mezcla de vainilla y café reservados. Mezcla 5seg vel 2.5
- Sin cubilete mezcla 40seg vel 0.5 y ve ingresando la harina por el bocal de la tapa a cucharadas continuas. Mezcla 10seg vel 1.5.
- Retira la mariposa y termina de mezclar con la espátula en caso de tener algún resto de harina.
- Ingresa al molde y da dos golpes al molde sobre la mesa para eliminar cualquier burbuja.
- Hornea 20min o hasta que al insertar un palillo de madera este salga seco.
- Deja enfriar dentro del molde a temperatura ambiente antes de desmoldar. Lava el vaso

CREMA DE MANTEQUILLA

- Ingresa el chocolate al microondas y calienta 30seg, remueve y calienta 15seg más, remueve y repite de 15 en 15 segundos hasta que se derrita. Reserva.
- Ingresa al vaso bien limpio y seco 1 huevo y 1/2cdita de vainilla. Inserta la mariposa y bate 6min Vel 4 sin cubilete.

Mientras tanto en cuanto comienza el batido...

JARABE A PUNTO DE BOLA

- Ingresa a una olla pequeña 50g de azúcar refinada y 40g de agua y lleva a fuego medio. Con ayuda de un termómetro digital revisa que llegue a 110°-115° y retira del fuego.
- Sin cubilete bate 30seg Vel 0.5 e ingresa el jarabe a punto de bola por el bocal de la tapa en forma de hilo continuo.
- Mezcla 15seg Vel 4
- Sin cubilete mezcla 3min Vel 3 y ve ingresando por el bocal los cubos de mantequilla 1X1. Mezcla nuevamente 1min Vel 4
- Agrega el chocolate derretido y mezcla 10seg Vel 2.5. Reserva en refrigeración. Lava y seca el vaso

MONTAJE

- En un sartén pequeño a fuego medio ingresa ¼ parte de los 50g del azúcar reservado para el caramelo del montaje..., espera a que comience a derretir y agrega otra cuarta parte hasta finalizar. Apaga el fuego, agrega los granos de café, mezcla y vierte sobre un tapete de silicón a que enfríe. Reserva
- Desmolda el Genoise y con ayuda de un cuchillo de pan corta por la mitad.
- En el recipiente del jarabe ligero ingresa 10g de licor de café o el de tu preferencia y remueve. Divide en 2 partes iguales.
- Coloca sobre el plato del montaje la parte más plana del Genoise y con ayuda de una brocha de pelo hidrata la superficie con 1 de las partes del jarabe.
- Saca la crema de mantequilla del refrigerador, remueve con una cuchara para ablandarla e ingresala a una manga pastelera con duya rizada.
- Vierte sobre la capa del genoise hidratado de 3cdas de la crema de mantequilla y con ayuda de una espátula angulada alisa.
- Coloca encima la segunda parte del genoise de modo que la parte menos plana quede en contacto con la crema.
- Hidrata con el resto del jarabe ligero y la brocha de pelo y vierte de 3cdas de la crema de mantequilla. Alisa con ayuda de la espátula angulada y cubre ligeramente los laterales con espátula angulada.
- Coloca la almendra fileteada en los laterales.
- Con ayuda de la duya rizada decora haciendo un pequeño muro alrededor de la parte superior Reserva en congelación 10-15min.
- Ingresa al vaso el caramelo con café en trozos. Tritura con 2 toques de turbo de 2 segundos y 1 toque de turbo de 1seg.
- Baja los restos de las paredes y agrega 50g de crema para batir. Cocina 4min 80° vel 1.5
- Agrega 50g de chocolate en trozos pequeños y mezcla 15seg vel 2.
- Saca el pastel del congelador y vierte la crema de caramelo de café en la superficie. Alinea con la espátula.
- Conserva en refrigeración y disfruta