

Genoise de nueces

Bizcochuelo batido de nueces
por Tristán Zampedri

En ingredientes vas a necesitar:

- 4 huevos
- 15g de aceite neutro o 10g de mantecafundida
- 150g de azúcar
- 120g de nueces molidas (grosor al gusto)
- 120g de harina 0000
- 4g de polvo de hornear
- 1g de sal

En elementos:

- Balanza de cocina (indispensable para hacer pastelería)
- Dos bols medianos o grandes.
- Papel manteca, o enharinado (aceite/manteca + harina)
- Molde circular o cuadrado de 18cm de diámetro o lado
- Batidora (puede hacerse a mano, pero te vas a cansar)
- Una espátula.

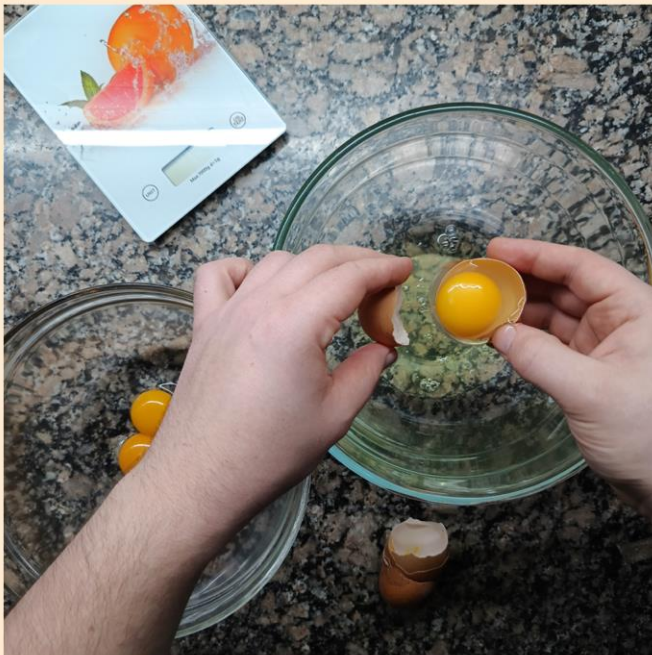


Primero dejá listo el molde con un disco de papel manteca en el fondo, solo el papel, no hace falta que le agregues nada a los lados ni debajo.

Si lo enharinás, que sea completo (base y lados) y mantenelo en heladera o freezer hasta que le viertas la mezcla.

Empezá separando claras y yemas en dos bols diferentes.
En el bol con las cuatro claras vas a agregar 120g de azúcar y reservarlo a un lado.

En el otro bol, donde pusiste las yemas, vas a añadir 30g de azúcar, los 15g de aceite (o 10g de manteca), esencia de vainilla (opcional) y los 120g de nueces procesadas al tamaño que te guste a vos. Reservá.



En el otro bol, donde pusiste las yemas, vas a añadir 30g de azúcar, los 15g de aceite (o 10g de manteca), esencia de vainilla (opcional) y los 120g de nueces procesadas al tamaño que te guste a vos. Reservá.

A mí me gusta un arenado mediano-fino, porque se integra mejor en la mezcla, no decanta durante la cocción y se siente bien al bocado. Resulta en una genoise de nueces ideal. Pero hacela como se te cante a vos, es tu bizcocho, al fin y al cabo.



Batí las claras con el azúcar en el otro bol hasta obtener un merengue francés sostenido. El punto ideal es cuando forma picos firmes en los globos de la batidora, o si das vuelta el bol y el merengue no "chorrea", ni se cae.



Si aún no lo hiciste, mezclá la harina, la sal y el polvo de hornear en un recipiente más chico.

Podés tamizarlo o mezclarlo con un batidor de globo limpio y seco para integrar todo.

Ya con ambas preparaciones listas, vas a empezar a unirlas para formar la mezcla final del bizcochuelo de nuez.

Para eso, en el bol con las yemas vas a "sacrificar" una cucharada de merengue y mezclar sin cuidado para equiparar las densidades de ambas preparaciones. [Fotos M y N]



Vas a ver que al principio cuesta, pero una vez que se homogeniza podés empezar a alternar merengue y la mezcla de secos, hasta integrar todos los elementos. Siempre vas a mezclar con movimientos envolventes, esto es, "cuchareando" el centro del bol con la espátula, llevando la mezcla al borde mientras la girás sobre sí misma hacia el centro, cae la mezcla y repetís el movimiento. Mezclá sin miedo, tiene polvo de hornear, así que durante la cocción va a ganar el volumen que pierda durante esta parte.

El resultado final grumoso por las nueces, cremoso y ligero, con los trocitos visibles y bien repartidos por toda la preparación.



Ahora buscá el molde en la heladera, volcale la mezcla. Golpealo sobre la mesada para deshacer burbujas internas y llevalo al horno a 170°C (horno medio) durante 55-60min. Pasados los primeros 45min podés abrir el horno si no podés más de la ansiedad y querés chequear el punto de cocción. Le clavás un palito de brocheta en el centro y si sale seco, está listo.



Apenas sale del horno, pasás un cuchillo por los bordes y desmoldás el bizcochuelo de nuez enseguida. Lo dejás enfriando sobre una rejilla o cualquier superficie perforada que evite la condensación.

Si querés guardarlo, en este momento así en caliente lo pasás del molde a un film y lo envolvés bien, para que conserve toda esa humedad y se enfríe así. Podés congelarlo hasta 6 meses o refrigerarlo durante 5 días.



A este lo rellené con dulce de leche mezclado con trocitos más gruesos. Para eso corté la genoise de nueces en 3 discos y humedecí cada capa con almíbar de ananá (gusto personal, lo hace menos pesado al paladar). Y lo decoré con dulce de leche y nueces picadas un poco más groseramente. Este paso es opcional, podés usarlo así nomás porque es excelente como bizcochuelo de nuez matero y es imbatible para cualquier momento u ocasión.

