Atelier de Cocina

PIONONOS GRANADINOS

INGREDIENTES:

Para el almíbar:
250 grs. de azúcar
250 grs. de agua
1 palo de canela
Zeste de naranja
Al gusto Cointreu o Brandy
Para la crema pastelera:
½ litro de leche
6 yemas
120 grs. de azúcar
50 grs. de maicena
1 vaina de vainilla o de canela
Zeste de naranja o limón
***Para el bizcocho*:**
6 huevos
180 gr. de azúcar
180 gr. de harina de repostería

ELABORACIÓN:

Para el almíbar: Poner el agua con el azúcar, el palo de canela, y el zeste de naranja al fuego hasta el azúcar este totalmente disuelto. Dejar enfriar. Pasar por un chino para colar el palo de canela y el zeste. Reservar para mojar el bizcocho.

Para la crema pastelera: Hervir la leche junto con los aromatizantes.

Blanquear las yemas con el azúcar. Añadir la maicena y mezclar. Añadir la leche caliente a la mezcla anterior, previamente colada por un chino o colador.

Poner de nuevo el cazo al fuego y mover continuamente con varillas hasta que espese y hierva unos minutos.

Pasar a otro recipiente y enfriar en abatidor o baño invertido.

Base de bizcocho: Hacer un merengue con las claras y el azúcar. Añadir con movimientos envolventes las yemas batidas previamente y la harina tamizada. Meter en la manga pastelera con boquilla y escudillar. Hornear a 180º unos 12 minutos. Cuando salga del horno enrollar. Dejar enfriar.

MONTAJE:

Desenrollar el bizcocho. Emborrachar con el almíbar. Rellenar con la crema pastelera. Volver a enrollar. Envolver con papel film y enfriar.

Cuando esté bien frío cortar en porciones. Poner crema pastelera, echar azúcar y quemar con quemador.