



¿Me acompañas?

BRAZO DE GITANO, MOMENTOS

Ingredientes para el bizcocho

- . 120 gr. de harina
- . 120 gr. de azúcar
- . 4 huevos
- . 1 cucharadita de levadura
- . Un poco de sal

Ingredientes para la crema pastelera

- . 3 cucharadas grandes de leche fría
- . 1/2 litro de leche
- . 5 cucharadas grandes de azúcar
- . 2 cucharadas grandes de maizena
- . 3 yemas de huevo
- . 1 cucharada de harina tamizada
- . 1 vaina de vainilla
- . Corteza de limón

Elaboración del bizcocho

- 1.- No dejes que los nervios se apoderen de mí. Pienso en vosotros y enseguida todo parece clarificarse en mi mente y en mi corazón. Empezaremos por realizar el bizcocho de nuestro Brazo de gitano. Para ello, separamos las claras de las yemas y montamos las claras, añadiéndoles siempre una pizca de sal, a punto de nieve. Cuando las tengamos, las reservamos para un poco más adelante.
 - 2.- Continuamos batiendo las yemas con el azúcar y cuando esté bien integrada, haya doblado su volumen y se haya blanqueado, incorporamos a la mezcla las claras montadas que habíamos reservado. Lo uniremos todo con una espátula y mucho amor del bueno hasta que nos quede una mezcla homogénea.
 - 3.- Una vez realizado este paso, colocaréis sobre el bol un colador para tamizar la harina, previamente unida a la levadura, sobre la mezcla. Nuevamente deberéis sacar vuestra mejor versión, ya que será determinante para que el bizcocho salga perfecto. Para ello, mezclar con delicadeza y sentimiento la harina con el resto de la mezcla.
 - 4.- Una vez que tengáis preparada la mezcla, precalentar el horno a 180° durante 10 minutos. Mientras, forráis una bandeja de horno con papel vegetal y lo engrasáis con mantequilla. Ponéis encima la mezcla y la extendéis lo mejor posible con una espátula.
 - 5.- Metéis la bandeja en el horno y ahora os tocará estar muy atentos. Ya sabéis, cada horno es un mundo y este bizcocho no se nos puede pasar de ninguna manera. A mí se me hizo en 8 minutos, tiempo suficiente para que no se me secase y quedase esponjoso y delicioso. Retiráis la bandeja del horno y humedecéis bien un trapo, sobre el que colocaréis el bizcocho con el papel vegetal por encima. Quitáis el papel, recortáis los bordes del bizcocho para que sea perfecto y ya sólo nos queda añadirle la crema pastelera.
- (Yo hice la crema pastelera mientras se cocía el bizcocho. Pero si preferís prestarle atención plena al horno y esperar a tener el bizcocho listo para comenzar con la crema, también podéis. Lo único que debéis seguir es

todos los pasos anteriores y, mientras hacéis la crema, enrolláis en el trapo húmedo el bizcocho para que no se seque demasiado. Después lo desenrolláis y le añadís la crema).

Elaboración de la crema pastelera

6.- Me ha encantado hacer crema pastelera. La verdad es que creo que es uno de mis rellenos preferidos en los postres, una delicia y menos complicado de lo que a priori parece. Todo, como siempre, es cuestión de ilusión, ganas y pericia. Empezaremos poniendo a calentar un cazo en el que habremos introducido el medio litro de leche, tres de las cinco cucharadas de azúcar, la vaina de vainilla y un poco de corteza de limón. Dejáis que se cueza a fuego medio.

7.- Mientras, en un cuenco pondréis el resto de los ingredientes, teniendo mucho cuidado de mezclar muy bien todos los componentes para que no queden grumos en la composición final.

8.- Es el momento de que cojáis un poquito de la leche del cazo que está en el fuego, que ya habrá empezado a cocer, y la incorporéis al cuenco con mucho cariño y energía, emulsionado los ingredientes y con la mete fija en que no se nos forme ningún grumo. Una vez mezclado, incorporamos el contenido del cuenco en el cazo de leche que sigue al fuego.

9.- El proceso que sigue a continuación es fundamental, pues debéis revolver sin parar con una cuchara de madera el contenido del cazo durante cinco minutos y a fuego lento. No os olvidéis de que antes hay que retirar la vaina de vainilla y la corteza de limón.

10.- Trascurrido el tiempo, habréis conseguido una crema con la textura y densidad deseada. La dejamos enfriar en una fuente y ya está lista para utilizar.

11.- Extendemos bien la crema por el bizcocho con una manga pastelera (si no tenéis, podéis hacerlo con una cuchara) y la alisamos con una espátula. Enrollamos el bizcocho ayudándonos con el trapo húmedo. Lo colocamos en la bandeja de servir, retirándole definitivamente el trapo húmedo y dejando el cierre del bizcocho en la parte de abajo para que no se vea.

12.- Con un cuchillo afilado cortamos un poco los dos extremos para que resulte perfecto en apariencia y lo decoramos añadiéndole azúcar glase y haciendo tres pequeños cortes con un cuchillo. Lo metemos en la nevera para acabar de enfriarlo antes de servir.

Dificultad

Bueno, no ha sido una experiencia sencilla, pero sí muy enriquecedora y estoy deseando volver a repetirla. No me pareció imposible, aunque al ser la primera vez que me enfrentaba a un bizcocho y a una crema pastelera, pasé momentos de cierta incertidumbre. Sin embargo, conseguí mi propósito de sorprender a Carmela, que apuntó que mi crema había quedado perfecta. Cuánto te quiero, mamá. Lo logré, porque no existe nada más maravilloso que asombrar a los tuyos y sumar momentos de felicidad plena.

El resultado

Quedaréis como auténticos foodies in love, os lo aseguro. Está buenísimo y la clave, para mí, está en hacer un bizcocho esponjoso (no os paséis cociéndolo) y disfrutar haciendo la crema. Ya sabéis que hay un sinfín de posibles rellenos y que en la decoración, también podéis poner a prueba vuestra creatividad.