Bizcocho de naranja relleno de chocolate

13/11/2015



Esta semana os propongo un bizcocho excepcional, y es que la naranja con el chocolate hace una combinación perfecta. Además a la hora de elaborarlo le he añadido buttermilk o suero de mantequilla, lo que hace que esté mucho más tierno. Este suero de mantequilla podéis comprarlo o elaborarlo en casa, es muy sencillo, dentro de la receta explicaré cómo hacerlo.

Es un bizcocho ideal para celebrar una ocasión especial que tengáis. ¡Os encantará!

Ingredientes:

- 3 Huevos
- 250 grs. de azúcar
- Ralladura de naranja
- El zumo de una naranja
- 100 ml. de aceite de girasol
- 120 ml. de buttermilk o suero de mantequilla*
- 250 grs. de harina de repostería
- 1 sobre de levadura química
- 1 pizca de sal

Para el relleno de chocolate:

- 1 Tableta de chocolate negro de repostería
- 50 grs. de mantequilla (temperatura ambiente)

- 4 o 5 Cucharadas soperas de leche

Empezaremos calentando el horno a 180º y engrasando un molde con un poco de mantequilla o bien untándolo con aceite y espolvoreando un poco de harina, de esta manera nos será más fácil desmoldar.

Ingredientes para el Buttermilk:

- 200 ml. de leche
- 2 ½ cucharaditas de zumo de limón recién exprimido o de vinagre de manzana

*El Buttermilk o Suero de mantequilla hará que el bizcocho sea más esponjoso. La forma de hacerlo es muy sencilla, solo tenéis que echar el limón o vinagre a la leche, remover un poco con una cucharilla, dejar reposar unos diez minutos y listo. La leche quedará con unos grumitos. Si os sobra podéis guardarlo en la nevera e incluso congelarlo y utilizar en otras recetas.



Elaboración con Thermomix:

1. Poner el azúcar en el vaso y pulverizar progresivamente.
2. Seguidamente añadimos la corteza de naranja y pulverizamos también.
3. Añadir el zumo de naranja y los huevos programar 3 minutos, 37º, velocidad 5.
4. Agregamos el aceite y el buttermilk, mezclar 5 segundos, velocidad 4.
5. Incorporar la harina, la levadura y la sal, mezclar 15 segundos, velocidad 3. Terminar de mezclar con la espátula.

Elaboración tradicional:

1. Batiremos los huevos en un bol hasta doblar su volumen, añadir el azúcar y la ralladura de naranja y seguir batiendo.
2. A continuación echar el zumo de naranja y batir.
3. Seguidamente agregar el aceite y el buttermilk, seguir batiendo.
4. Por último incorporar la harina tamizada, la levadura y la sal, batir con movimientos suaves y envolventes.



Verter la mezcla en el molde que engrasamos anteriormente y meter en el horno sobre 30 minutos. El tiempo dependerá del tamaño del molde y del tipo de horno. Pinchar con un palito para saber si está hecho.

Sacar del horno y dejar que se enfríe sobre una rejilla para poder cortarlo por la mitad. Mientras podemos ir haciendo el relleno de chocolate. Fundir el chocolate en el microondas (en tiempos cortos para que no se queme) o al baño maría. Incorporar la mantequilla y la leche. Remover todo para integrarlo.

Cortar el bizcocho por la mitad, separar las mitades con cuidado, rellenar con el chocolate y volver a montar.

Espolvorear con azúcar glass y si os ha sobrado chocolate podéis recubrir el contorno del bizcocho.



Llevad cuidado porque tiene un inconveniente y es que seguro que todos querrán repetir.

¡Buen provecho!