



Mini tigretones caseros

Descripci3n

default watermark



Los tigretones eran unos de mis pastelitos preferidos cuando era pequeña, cuando he visto esta receta no me lo he pensado dos veces. Un tigretón es un brazo de gitano pequeño: plancha de bizcocho, relleno de nata montada y mermelada y para rematar un buen baño de chocolate (si es negro mejor, que mejor) para conservar su jugosidad.

Otras recetas interesantes: [Tarta de pera](#) , [Brazo de gitano de melocotón](#) , [Tartaleta de ciruelas](#) , [Tarta rápida sin horno](#) , [Flan de chocolate y leche condensada](#) .

Ingredientes: (Según su tamaño nueve porciones).

Para el bizcocho.

- 90 gr de azúcar.
- 80 gr de harina de repostería.
- 15 gr de cacao puro en polvo.
- 3 huevos talla L.
- 1/4 de cucharita de postre de sal.

Para el relleno.

- 100 ml de nata líquida.
- 1 cucharada sopera de azúcar glas.
- 4 cucharadas soperas de mermelada de fresa. Puede ser de frambuesa.

Para la cobertura de chocolate.

- 250 gr de chocolate negro de cobertura.
- 80 gr de nata líquida.
- 50 gr de mantequilla.

Preparación:

Del bizcocho.

Dejamos los huevos a temperatura ambiente una hora antes de la preparación del postre.

Forramos una bandeja de horno con papel de hornear del que doblamos los bordes hacia arriba, haciendo unos pliegues en las esquinas. Reservamos.



Tamizamos la harina junto con el cacao y la sal, reservamos.

Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo.

En un bol amplio ponemos los huevos con el azúcar, batimos con las varillas eléctricas, hasta que la mezcla esponje y blanquee. Agregamos la harina tamizada, mezclamos **con delicadeza y movimientos envolventes** hasta que quede todo bien integrado.





Vertemos la crema sobre el papel de horno, extendemos con una espátula, intentando que mantenga el mismo grosor en toda la plancha. Horneamos a 180°C, calor arriba y abajo, durante 10-12 minutos, hasta que lo veamos cocido.



Sacamos del horno, volteamos la plancha de bizcocho sobre otro papel de horno, retiramos con cuidado el papel de cocci3n y enrollamos el bizcocho (**debe estar bien caliente para evitar que se rompa**) sobre s3 mismo a lo largo, ayud3ndonos con el papel de abajo. Pasamos el cilindro a una rejilla y dejamos enfriar por completo.





Del relleno.

En un bol metemos el brick de nata con hielos una 1/2 hora antes de la preparaci3n e introducimos en la nevera.

Transcurrido el tiempo sacamos el bol, retitamos el hielo, secamos el bol, vertemos la nata y la montamos con las varillas el3ctricas hasta que endurezca bastante. Agregamos la cucharada sopera de az3car glas y seguimos batiendo.

Si vemos que la mermelada ([Mermelada de fresa](#)) está muy espesa podemos añadir una cucharadita de postre de agua, calentamos al micro para que se mezcle y dejamos enfriar.

Montaje:

Desenrollamos el bizcocho, untamos una capa de nata montada y encima una fina de mermelada, **sin llegar a los bordes del bizcocho**, enrollamos de nuevo en el papel, de forma que quede sólo por el exterior, como si fuera un calamelo, y cortamos los tigretones del tamaño deseado, con papel incluido.





De la cobertura.

Ponemos en un bol todos los ingredientes. Calentamos con precauci3n en el microondas, mezclamos un poco para que emulsione. Si nos queda espeso podemos a±adir m±s mantequilla.



Sacamos los tigretones del papel. Para cubrirlos con la capa de chocolate, los he metido uno a uno en la mezcla del chocolate, los he «rebozado» procurando que no queden zonas sin cubrir, los he ensartado en un palo de brocheta (con cuidado de que no se rompan) y los he dejado escurrir sobre un bol amplio (o dos dependiendo de los tigretones que salgan). El chocolate sobrante lo he guardado para próximos usos.



¿A recordar tiempos de la niñez!

Consejo: Se pueden hacer con antelación conservándolos en la nevera. Se puede hacer la plancha de bizcocho por la mañana y el resto de la preparación por la tarde. También los podemos cubrir con chocolate blanco, eso ya es a vuestro gusto. Otra forma de «rebozado» de los tigretes será preparar una rejilla de horno sobre una bandeja. Con la mano metemos cada tigre por la base en el chocolate, una vez untados los

vamos dejando sobre la rejilla y vertemos el chocolate por encima procurando no dejar ningún rincón sin cubrir.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

M ndanos tus recetas, opiniones, sugerencias ! a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en  Suscribir , en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Frutas
2. Huevos
3. Mermeladas y compotas
4. Postres
5. Recetas navideñas y festivas

Fecha de creación

junio 4, 2021

Autor

admin