

Pastel de Ángel con Café

adaptado de "Bravetart" de Stella Parks

El pastel de ángel es ligero y etéreo. La amargura del café proporciona notas abundantes y terrosas que hacen que el postre sea ligero pero muy, muy real, como los ángeles. Yo cubro el pastel con otros ingredientes terrosos; canela, nueces y chocolate. Nivel de habilidad: básico – intermedio

Fechas sugeridas: 25 de marzo (Fiesta de la Anunciación), 16 de abril (Fiesta de San Drogo, Patrón de Café), 2 de agosto (Fiesta de Nuestra Señora de los Ángeles), 29 de septiembre (Fiesta de los Arcángeles), 2 de octubre (Fiesta de los Ángeles Guardianes).

Notas para la Receta:

- Lave bien sus tazones y séquelos con una toalla limpia. Cualquier onza de grasa en su pastel lo arruinará.
- ¡Pesar sus ingredientes es la mejor manera de garantizar un resultado uniforme! Si aún no tiene uno, le recomiendo este: [GreaterGoods Digital Food, Kitchen Scale](#)
- Lo mejor es usar un molde para pastel de ángel con fondo extraíble de aluminio. No engrase el molde de pastel; el pastel necesita trepar por las paredes del molde y la grasa lo inhibirá. Además, los moldes para pastel de ángel antiadherentes también impedirán el crecimiento.
 - o El mejor molde: [Wilton Angel Food Tube Cake Pan](#)
- **Separando Huevos:** Cuando separe los huevos, tenga dos tazones listos y uno de plástico.
 - o Rompa el huevo sobre una superficie plana.
 - o Dado que las cáscaras de huevo varían (algunas son más quebradizas y pueden perforar la yema), sugiero separar los huevos con las manos.
 - o Coloque el primer tazón debajo de sus manos y ponga el huevo en una mano. Abra el dedo lo suficiente para que la clara de huevo se deslice entre sus dedos.
 - o Transfiere las yemas de huevo al tazón de plástico para usar en otro momento (por ejemplo, crema pastelera).
 - o Con cada huevo, coloque la clara de huevo en el segundo tazón. Continúe separando los huevos, uno por uno, sobre el primer tazón y luego transfiere las claras al segundo tazón.
 - o El primer tazón es por si perfora una yema, así no arruine el resto de las claras.
 - o Si la yema de huevo cae sobre la clara de huevo, use los bordes afilados de la cáscara para sacar la yema. Si no puede hacer esto, entonces, desafortunadamente, tendrá que comenzar de nuevo (puede usar las claras arruinadas para hacer huevos revueltos saludables).

Ingredientes e Instrucciones para hacer el Pastel

1 taza + 2 cucharadas | 140 gramos harina de repostería blanqueada

- Tamizar y reservar

12 huevos grandes | 425 gramos claras de huevo frías

2 tazas + 2 cucharadas | 425 gramos azúcar

1 cucharada de café instantáneo + 1 cucharada agua caliente

1 cucharadita extracto de vainilla pura

- Combine todo en el tazón de una batidora de pie equipada con un accesorio para batir

- Batir en velocidad baja por 1 minuto
 - Aumentar a velocidad media (número 4) y batir por **3 minutos** (*vea imagen 1*)
- 25 gramos jugo de un limón fresco (mitad de un limón mediano)
- ¼ cucharadita de sal marina fina
- Agregar a la mezcla
 - Aumentar a velocidad media (numero 6) y batir por **3 minutos**
 - Aumentar a velocidad media-alta (numero 8)
 - o Batir por 1 minuto, luego tome su batidor y muévelo alrededor del tazón desde el fondo hacia los lados (algunas batidoras no golpean todos los puntos del tazón dejando claras sin envolver) (*vea imagen 2*)
 - o Luego, vuelva a batir hasta que vea picos **suaves y medianos** (los huevos deben tener volumen, todavía un poco sueltos, pero no rígidos) (*vea imagen 3*)
 - o Esto puede tardar entre 30 segundos y 4 minutos dependiendo de la frescura de los huevos
 - o Si bate accidentalmente a picos rígidos, ¡no se preocupe! El pastel se elevará y luego colapsará un poco; ¡la textura seguirá siendo deliciosa!
 - Espolvoree la harina en una capa uniforme
 - Incorpore la harina, usando el método de doblar de abajo hacia arriba (*vea imagen 4*)
 - o No sea tan agresivo que desinfe la mezcla de huevo
 - o Sin embargo, sea meticuloso y asegúrese de ir al fondo del tazón
 - o Cuando derrame la masa en el molde; si ve trozos de harina, simplemente mézclelo suavemente en la mezcla
 - Ponga un tercio de la masa de manera uniforme en el molde sin engrasar (*vea imagen 5*)
 - Use una espátula más pequeña o una cuchara de postre para untar la masa por el fondo y los lados del molde para que no queden bolsillos de aire (*vea imagen 6*)
 - o Asegúrese de usar su espátula para cubrir las esquinas del molde
 - Agregue otro tercio de la masa y cubra los lados otra vez (*vea imagen 7*)
 - Agregue otro tercio de la masa y nivélelo (*vea imagen 8*)
 - Golpee el molde tres veces sobre la encimera (para el Trinidad) y mueva el molde un poco para que no queden bolsillos de aire (*vea imagen 9*)
 - Hornee a **350°F por 40-45 minutos** (hasta que cuando inserte un pincho de madera, no queden migas)
 - o El pastel debe estar por encima del borde del molde con algunas quebraduras (*vea imagen 10*)
 - Tome el molde caliente y voltéelo boca abajo en la encimera; el pastel no saldrá ya que el molde no está engrasado (*vea imagen 11*)
 - Déjelo boca abajo por dos horas antes de desmoldar
 - o Está bien poner el pastel en el refrigerador durante la noche, especialmente si vive en un ambiente húmedo
 - Para desmoldar, toma un cuchillo largo y afilado y recorra el exterior del pastel y haz lo mismo con el tubo también (*vea imágenes 12 y 13*)
 - o Con cuidado, despegue la parte de abajo de los lados
 - o Luego suelte la parte de abajo con su cuchillo
 - Ponga su plato de servir encima del pastel e invierta sobre el plato (*vea imagen 14*)

Ingredientes e Instrucciones para hacer la Crema Agria Batida

1 ½ tazas | 340 gramos crema espesa

Alrededor de ¾ taza | 170 gramos crema agria

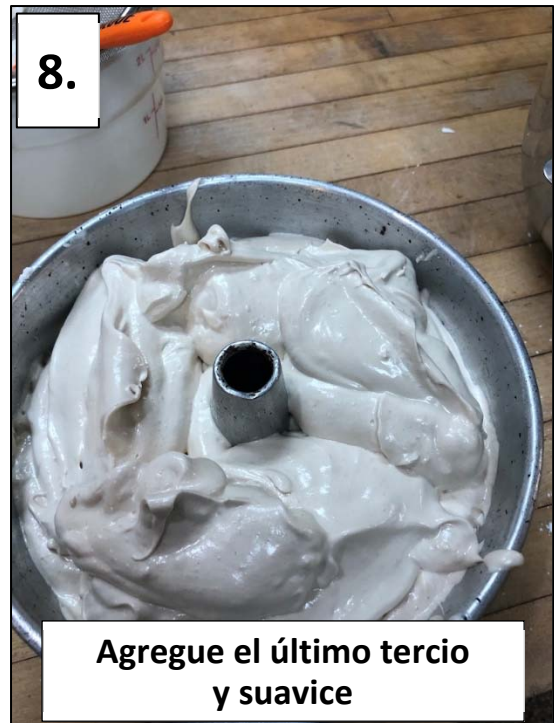
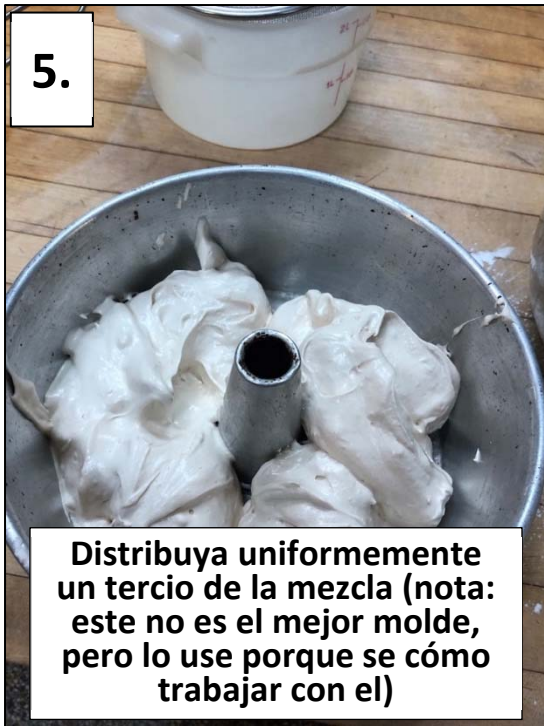
½ taza sin 1 cucharada | 85 gramos azúcar

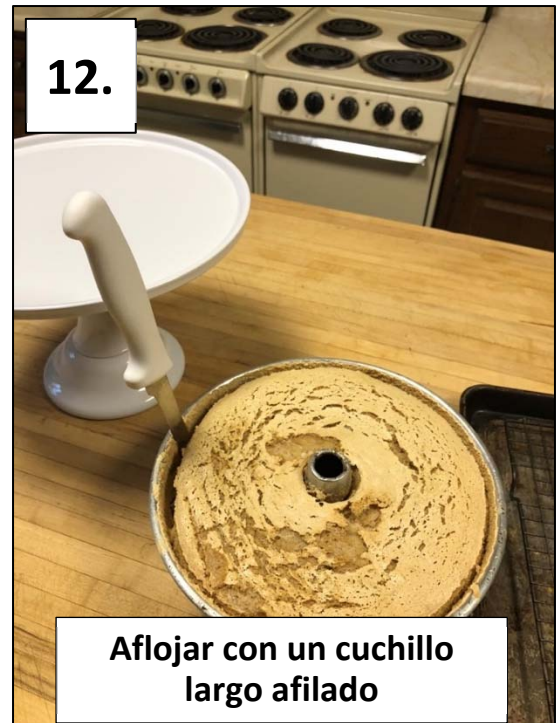
1 cucharada extracto de vainilla pura

½ cucharadita de sal marina fina | ¼ cucharadita sal kosher gruesa

- Batir con una batidora de mano *use un accesorio batidor para evitar demasiada aireación
 - o Puede usar el accesorio para batir de su batidora de pie, pero no será tan delicioso
- Batir en un tazón con lados altos y menos área de superficie *esto ayuda a evitar salpicaduras y tener que mover mucho la batidora
- Batir hasta que vea picos suaves y medianos *esto se sirve mejor dentro de las 24 horas (es mejor preparar la mitad de la receta si desea evitar que haiga sobras) (*vea la imagen 15*)
- Ponga cucharadas de la crema encima de su pastel de ángel (*vea imagines 16-18*)









17.



Siga amontonando encima, luego decore

18.

