

CUPCAKES CON CROCANTE DE CARAMELO CRISTAL

 solgundaker.com/blog/cupcakes-con-caramelo-cristal

TIEMPO PREP: 60 MIN | TIEMPO COCINA: 30 MIN | PORCIONES: 30

Ingredientes

Pastelitos Chifón

- 1 1/3 tz de harina de trigo
- 3 cdas de fécula de maíz
- 1 tz de azúcar (en 2 partes, ver preparación)
- 1 1/2 cdta de polvo de hornear
- 1/2 cdta de sal
- 1/3 tz de aceite vegetal (canola o girasol)
- 6 huevos (separados en claras y yemas)
- 1/2 tz de leche semi-descremada o entera
- 1 cdta de esencia de vainilla
- Las semillas de 1/4 de vaina de vainilla (opcional)

Crema Batida

- 1 tz de crema para batir (muy fría)
- 1/2 tz de crema de leche (muy fría)
- 1/4 tz azúcar en polvo o glass, cernida

Crocante de Caramelo Cristal

- 3 tz de azúcar

- 1/2 cdta de bicarbonato de sodio

Preparación

1. En un tazón mediano, combinar con ayuda de un batidor de globo manual la harina, fécula de maíz, 1/2 tz de azúcar, polvo de hornear y sal. En un tazón mediano aparte, batir con un batidor de globo manual el aceite con las yemas, leche, esencia y semillas de vainilla. Agregar la mezcla de yemas a la mezcla de harina y combinar bien con el batidor de globo.
2. En el tazón de una batidora eléctrica ajustada con el batidor de globo metálico, o bien con una batidora eléctrica de mano, batir las claras de huevo a velocidad alta hasta formar picos suaves. Agregar lentamente la 1/2 taza de azúcar restante y batir a velocidad alta hasta que se formen picos firmes y brillantes, alrededor de 5 minutos.
3. Agregar 1/3 parte de las claras a la mezcla de yemas y harina. Con una espátula de hule mezclar vigorosamente para alivianar la mezcla de yemas y harina, que para este momento estará bastante espesa. Agregar otra 1/3 parte de claras a la mezcla y esta vez incorporarlas delicadamente con un movimiento envolvente, trayendo mezcla con la espátula de abajo hacia arriba y rotando el tazón. Terminar de incorporar la última 1/3 parte de claras con un movimiento envolvente y delicado.
4. Preparar bandejas de muffins/cupcakes con 30 blondas de papel para cupcake. Con una cuchara, colocar mezcla en cada uno de los papelitos, llenándolos no más de 3/4 partes ya que crecerán en el horno.
5. Precalentar el horno a 325°F y hornear los pastelitos en el horno precalentado por 15 minutos o hasta que estén doraditos y al presionar ligeramente el pastelito con el dedo, se devuelva y no quede hundido. Dejar enfriar por completo. Es normal que al enfriarse los pastelitos se reduzcan un poco en tamaño.
6. **Para hacer la crema batida.** En el tazón de una batidora eléctrica ajustada con el batidor de globo metálico, o bien con una batidora eléctrica de mano, batir ambas cremas a velocidad alta hasta que crezcan y formen picos suaves. Agregar el azúcar en polvo y batir hasta formar picos firmes. Nota: si la crema para batir se compra ya azucarada, no es necesario agregar el azúcar en polvo.
7. Colocar un poco de crema batida sobre cada cupcake. Pude utilizar una cuchara o una manga pastelera con boquilla redonda.
8. **Para el crocante de caramelo cristal** CUIDADO: ¡En este proceso se trabajará con azúcar a temperatura extremadamente caliente! Preparar una bandeja con una alfombrilla de silicón o con papel para hornear antiadherente (parchment).

9. Colocar las 3 tazas de azúcar en una olla de fondo pesado (preferiblemente de color claro para notar el cambio de color en el caramelo). Calentar a fuego medio. Cuando el azúcar empiece a fundirse en los bordes, puede mover suavemente con una cuchara de madera para ayudar al resto del azúcar. Con una brocha de pastelería mojada con agua, limpie los bordes de la olla de cualquier cristal de azúcar, puede hacer esto cuantas veces necesite.
10. Cuando todo el azúcar se derrita, es hora de poner atención. Queremos que no queden gránulos de azúcar y que todo el caramelo esté líquido. Cocinar hasta que tome un color ámbar intenso. Quitar del fuego y espolvorear el bicarbonato con ayuda de un colador pequeño. Mover con una cuchara de madera y trasladar rápidamente **CON MUCHO CUIDADO** a la bandeja con papel parchment o papel para hornear antiadherente.
11. Dejar enfriar y quebrar el caramelo en cristales con ayuda de un rodillo. Colocar cuantos cristales desee sobre la crema batida.