

Mona de Pascua (2017)

Receta en: <http://www.atresquartsdequinze.net/mona-de-pasqua-2017/>

Fecha de publicación: 14/06/2017

Raciones: 12-16 raciones **Preparación:** 4-5 h (total)

Ingredientes

Para la mermelada de frambuesas:

Unidades	Métrico	Volumen	Ingrediente
	150 gr		de frambuesas frescas o congeladas
	100 gr		de azúcar blanco granulado
1/2			limón (el zumo)

Para el bizcocho «Gioconda» de avellanas:

Unidades	Métrico	Volumen	Ingrediente
	180 gr		de avellanas crudas
	40 gr		de mantequilla
	50 gr		de harina floja (harina con poca proteína)
5 (aprox.)	200 gr		claras de huevo (L)
1 pizca			de sal
	90 gr		de azúcar blanco granulado
6,5 aprox.	390 gr		de huevos enteros (L)
	90 gr		de azúcar blanco granulado

Para la crema de mantequilla «a la francesa»:

Unidades	Métrico	Volumen	Ingrediente
4	80 gr		de yemas de huevo (L)
	65 gr		de azúcar
	85 gr		de leche
	320 gr		de mantequilla pomada (a temperatura ambiente)

Para la crema de mantequilla a la vainilla:

Unidades	Métrico	Volumen	Ingrediente
1/2 receta			de la crema de mantequilla «a la francesa» anterior
1 c/p			de esencia o emulsión de vainilla

Para la crema de mantequilla de avellanas:

Unidades	Métrico	Volumen	Ingrediente
1/2 receta			de la crema de mantequilla «a la francesa» anterior
	100 gr		de praliné de avellanas (seguir la receta del praliné de pistacho y cambiar de fruto seco)

Para la yema:

Unidades	Métrico	Volumen	Ingrediente
2	120 gr		de huevos (L)
	120 gr		de azúcar blanco granulado
	8 gr		de fécula de maíz (Maicena)
	50 gr		de agua
1	2 gr		hoja de gelatina

Para decorar:

Unidades	Métrico	Volumen	Ingrediente
3			macarons de avellanas, de frambuesa o combinados
			frambuesas al natural
			crema de mantequilla de vainilla o de avellanas
1			huevo de chocolate negro o con leche

Organización

1. Se puede preparar la mermelada de frambuesas con tanta antelación como se desee. Si se prefiere decorar la Mona con macarons adicionales, se pueden preparar 3-4 días antes o tenerlos congelados.
2. El día antes de realizar el montaje, preparar las planchas de bizcocho Gioconda.
3. El mismo día del montaje:
 1. Cortar dos de las planchas en tiras de 5,5 cm de alto. Reservar la tercera para cortar un círculo del diámetro del pastel.
 2. Preparar la crema de mantequilla de base, dividirla en dos partes y aromatizar una parte con vainilla y la otra con el praliné de avellanas. Mantener a temperatura ambiente hasta el momento de montar la tarta. También se puede preparar con antelación. En este caso, el día del montaje y habrá que dejarla templar y batir antes de utilizarla.
 3. Preparar la yema.

Preparación

Para la mermelada de frambuesas:

1. Si las frambuesas son congeladas, dejar descongelar en la nevera durante una noche.
2. Al día siguiente con la ayuda del túrmix triturar las frambuesas con el zumo de limón. Pasar el líquido resultante por un colador y prensarlo bien con una espátula para retirar las semillas. Extraer la máxima cantidad de jugo posible.
3. Poner el puré de frambuesas, el azúcar y el jugo de limón en un cazo pequeño a fuego medio.
4. Dejar que hierva generosamente hasta que llegue a 105°C. Hacer la «prueba del plato» para asegurarse de que tiene la textura adecuada. (Antes de empezar todo el procedimiento, colocar un plato pequeño en el congelador. Cuando la mermelada esté a punto, poner unas gotas en el plato, dejar enfriar unos momentos y comprobar con el dedo que tiene una textura gelatinosa pero a la vez ligeramente líquida.)
5. Poner la mermelada en botes de cristal. En este caso, yo no he hecho ningún proceso de esterilización ni de vacío, porque tenía intención de consumirla inmediatamente.

Para el bizcocho «Gioconda» de avellanas:

1. Pesar y preparar todos los ingredientes.
2. Precalentar el horno a 170°C con ventilador.
3. Preparar tres bandejas de horno bien planas, de unos 30 x 40 cm. Marcar en ellas cuatro puntos en las esquinas y uno en el centro con mantequilla y pegar láminas de papel sulfurizado. Untar con mantequilla para evitar que las planchas de bizcocho se peguen. (Si se utilizan láminas de teflón, muy prácticas, no es necesario untarlas.)
4. Triturar las avellanas enteras con piel en un robot de cocina hasta que queden finas. Mejor no excederse, si no, empezarán a sacar aceite.
5. Poner la mantequilla cortada en trozos pequeños en un tazón pequeño y fundir en el microondas. No es necesario dejarla mucho tiempo: si se agita un poco el cuenco, los restos de mantequilla sólida ya se fundirán con el calor residual. Dejarla templar mientras se prepara el resto de ingredientes.
6. Tamizar la harina y reservar.
7. Preparar un merengue francés: poner las claras en un bol mediano con una pizca de sal y empezar a batir. Cuando estén espumosas, ir añadiendo los primeros 90 gramos de azúcar poco a poco. Aumentar progresivamente la velocidad hasta que las claras estén montadas en un punto fuerte. Reservar.
8. En otro bol, batir los huevos enteros con el azúcar y una pizca de sal durante un par de minutos.
9. Sin dejar de batir, añadir la avellana molida, la harina tamizada y la mantequilla fundida pero a temperatura ambiente. Batir un par de minutos más hasta que esté todo bien integrado.
10. Con una espátula, añadir el merengue con cuidado. Procurar que la mezcla no baje demasiado. Se obtienen aproximadamente 1.040 gr de masa.
11. Dividir la masa en tercios (aproximadamente 345 gr cada porción) y distribuir en cada bandeja con una espátula de codo pequeña. Procurar que quede una capa regular y fina en toda la superficie del papel. No se debe manipular en exceso para que no pierda aire y, al final, quede una masa esponjosa.
12. Hornear las dos primeras bandejas entre 10 y 12 minutos, hasta que las planchas de bizcocho estén ligeramente doradas y, al tacto, se noten hechas. Retirarlas y hornear la tercera bandeja durante el mismo tiempo.
13. Dejar enfriar el bizcocho tapado con un paño limpio. Si no se utiliza enseguida, una vez sea frío, envolver con film de cocina.

Para la crema de mantequilla «a la francesa»:

1. Sacar la mantequilla de la nevera y dejar que se temple. La temperatura ideal es de 21°C.
2. Preparar una crema inglesa: con la ayuda de unas varillas de mano mezclar las yemas y el azúcar en un cazo, añadir la leche y ponerlo todo junto a fuego suave. Remover continuamente con una espátula (hay que repasar toda la superficie del cazo para que no se pegue) hasta que la crema llegue a entre 82 y 85°C y nape la superficie de la espátula.
3. Transferir la crema inglesa a un bol, taptarla a piel con film de cocina y dejar enfriar a 24°C.
4. Batir la mantequilla con unas varillas eléctricas durante unos minutos, hasta que quede bien cremosa y aireada. Añadir la crema inglesa y continuar batiendo la mezcla durante un par de minutos más.
5. Dividir la crema de mantequilla en dos partes iguales. Añadir la esencia de vainilla a una parte y el praliné de avellanas a la otra (procurar que esté a temperatura ambiente).
6. Si se hace el montaje inmediatamente, reservar las dos cremas a temperatura ambiente para que mantengan la textura. Si se tiene pensado hacerlo en otro momento, guardar en la nevera. En el momento de utilizarlas, habrá que dejar que se templen durante unas horas y batirlas para recuperar la cremosidad.

Para el montaje:

1. El montaje de este pastel es un poco laborioso. Enrollaremos capas de bizcocho untadas alternativamente con crema de mantequilla de vainilla, mermelada de frambuesa, crema de mantequilla con praliné y otra vez mermelada de frambuesa. Recomiendo tener todos los componentes a mano y que, para medir la cantidad de relleno de cada vuelta, se utilice un cordel. Hay que procurar trabajar limpio para no ensuciar todo y que el resultado final sea bien pulcro.
2. Cortar dos de los tres bizcochos en tiras de 5,5 cm de alto. Reservar el tercero para recortar un círculo del tamaño del pastel. Mojar las tiras de bizcocho con un almíbar de agua y azúcar a partes iguales llevados hasta el punto de ebullición y de nuevo frío.
3. Empezar el montaje poniendo una pequeña cantidad de crema de mantequilla a uno de los extremos de una tira de bizcocho y enrollarla, de forma que quede una especie de cilindro de crema de mantequilla en el centro de aproximadamente 1,5 cm. Medir el tamaño del cilindro por fuera (encima del bizcocho) y untar la misma longitud de bizcocho con una capa fina de mermelada (si es demasiado gruesa, saldrá por los costados). Enrollar el bizcocho hasta formar toda una vuelta entera. Con el cordel, medir la circunferencia del bizcocho por fuera y untar la misma longitud de bizcocho con una capa algo más generosa de crema de mantequilla de avellanas. Debe quedar un círculo completo. Repetir la operación con mermelada, crema de mantequilla de vainilla, de nuevo mermelada, crema de mantequilla de avellanas y así sucesivamente. Hay que obtener una tarta de unos 17 o 18 cm de diámetro.
4. Al principio resultará más práctico enrollar el cilindro sobre sí mismo. A medida que se vaya ampliando, seguramente habrá que ponerlo de pie encima de un plato o círculo de pastelería.
5. Una vez esté toda la espiral formada, cortar un círculo de bizcocho del mismo diámetro. Poner una capa fina de crema de mantequilla en la parte superior de la espiral y pegar el círculo de bizcocho. Hay que reservar un poco de crema de mantequilla para untar todo el contorno de la Mona y para la decoración final.
6. Reservar el pastel en la nevera para que la crema de mantequilla se endurezca y la espiral coja consistencia.

Para la yema:

1. Poner a hidratar la gelatina en agua fría.
2. En un bol, mezclar el azúcar con la fécula de maíz. Procurar que no queden grumos de fécula. Incorporar el agua, los huevos y mezclar bien.
3. Ponerlo en un cazo a fuego medio-flojo y no parar de remover con una espátula para evitar que se pegue. Cuando empiece a espesar, utilizar unas varillas de mano para deshacer los posibles grumos y esperar que haga el primer hervor.
4. Retirar del fuego, añadir la hoja de gelatina bien escurrida y remover bien.
5. Colar todo el contenido del cazo encima del mármol y extender la yema con una espátula para que se enfríe rápidamente. De esta forma se evita que tome una tonalidad verdosa. Poner en un plato hondo y tapar la piel. Dejar enfriar un rato más en la nevera.

Para la decoración:

1. Untar toda la superficie de la tarta con yema. Si está muy gelificada, batirla bien antes. Repartir una capa generosa de azúcar y quemar con un soplete o una pala de quemar.
2. Untar todo el contorno de la tarta con crema de mantequilla de vainilla y pegar el granillo de avellana garrapiñada.
3. Decorar la Mona con rosas de crema de mantequilla, macarons de avellana, frambuesas naturales y un huevo de chocolate.