



Bizcocho Chiffon de Naranja versión varillas

6 raciones



Nivel medio

hasta 20 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

molde de tubo de 15cm Ø
Cuencos
varillas eléctricas

Ingredientes:

90 g harina
100 g azúcar
4 g Levadura Ecológica Dr. Oetker
2 g sal
3 yemas de huevo
50 g aceite de girasol
8 ml Aroma natural de Naranjas
80 ml zumo de naranja
3 claras de huevo
60 g azúcar

Para la decoración:

200 g azúcar glas
5 ml Aroma natural de Naranjas
1 naranja

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno a 170°C con ventilación arriba y abajo.
- 2 El molde para bizcocho chiffon no debe engrasarse, a diferencia de la mayoría de los bizcochos, pues es necesario que la mezcla se “pegue” a los bordes para que pueda “trepar” porque depende del aire en las claras montadas para subir y cobrar volumen.

Para el bizcocho:

- 3 En un cuenco grande colocar la harina, 100 g de azúcar, la sal y la levadura ecológica.
- 4 Añadir a esta mezcla las yemas de huevo, el aceite, el aroma natural de naranjas y el zumo de naranja. Mezclar bien hasta obtener una masa homogénea.
- 5 En otro cuenco montar las claras de huevo con los 60 g de azúcar, hasta que tenga picos suaves.





- 6 Incorporar un tercio de las claras montadas a la mezcla anterior y mezclar enérgicamente hasta incorporar.
- 7 Añadir luego en dos veces el resto de claras batidas con una espátula de manera suave y envolvente.

Horneado:

- 8 Verter la mezcla en el molde sin engrasar y colocar a la mitad de altura del horno precalentado.
- 9 Hornear durante 45' o hasta que al tocar la superficie del bizcocho se hunda un poco pero vuelva a su forma inicial.
- 10 Retirar el bizcocho del horno y voltear el molde, dejándolo enfriar por completo con la base hacia arriba.
- 11 Una vez frío, pasar una espátula por los bordes para soltar el bizcocho del molde, y hacer lo mismo con la base.

Decoración:

- 12 Rallar la cáscara de la naranja y reservar.
- 13 En un cuenco mezclar el azúcar glas con el aroma natural de naranjas y una cucharada de zumo de naranja hasta obtener una consistencia de glasa real.
- 14 Verter la glasa sobre el bizcocho y decorar con la ralladura de naranja.

