Madeleines con Nueces de Macadamia, Vainilla y Crema de Nata.

Llegados a este punto, lo de apagar el portátil y dejar de hacer fotos a todo lo que pongo en la mesa, se convierte en terapia obligada para no parecer una total friki de la fotogastroadicción.
Es momento de no hacer esperar a mis comensales con las obligaciones propias de una culinary blogger y centrarme en disfrutar de las fiestas.
Con los niños de vacaciones (yupiiiiii), se acabó correr preparando desayunos.
Voy a saborear mi café al más puro estilo Ana Botella; con muuuucho relaxing.

Echo el cierre unos días, mas no sin antes haceros partícipes de lo especial que ha sido 2014 para mí; pues cuando comencé con ésta aventura no imaginé que pudiera regalarme tantas satisfacciones.
Las puertas que se me han abierto, las personas a las que he conocido y los reconocimientos recibidos a mi trabajo, hacen que acabe el año inmensamente feliz.
Gracias a todos y cada uno de vosotros, mil gracias a los que cada semana os tomáis el tiempo de leerme e incluso de preparar alguna de mis recetas y a los que estáis conmigo desde siempre.
Un nuevo año está por llegar y con el vendrán cambios importantes a esta ventana desde la que os podéis colar en mi cocina y asomaros un poquito a mi alma.
Mejoras con las que espero poder llegar a muchos más de vosotros, pero manteniendo la esencia de Ya sé lo que quiero y mi manera de hacer las cosas.
Convenceros de paso, de que amor y cocina van de la mano y de que cocinar está al alcance de todos.
Me ausento hasta después de reyes y cierro con un postre, sencillo, dulce y chic, lleno de ternura con el que poner el broche de oro a cualquiera de vuestras celebraciones navideñas.
Unas deliciosas Madeleines de las que aquí tenéis la receta.
Espero que os gusten.
Besos y un deseo:
Disfrutad de guisar, comer, beber, soñar, vivir…..y sobre todo quererse mucho!!!!

Paso a Paso

Al ser un dulce típico francés, he mirado infinidad de recetas hasta encontrar la que más me gustaba y adaptarla a los gustos de casa. De entre todas, la de Directo al paladar me pareció la más sencilla y a la vez apetecible, así que con un par de cambios aquí tenéis mis Madeleines.
Ingredientes (para 18 o 20 Madeleines)

Para las Madeleines:

– 100 gr. de Harina de Repostería.
– 4 Huevos L.
– 160 Gr. de Azúcar.
– 125 Gr. de Mantequilla sin Sal.
– 1 Cucharada de Levadura Royal.
– 1 Pizca de Esencia de Vainilla en Polvo (o 1/4 de Cucharadita de Esencia de Vainilla).
– 100 Gr. de Nueces de Macadamia.
– Una pizca de Sal (no está en la foto, sorry).
– Un poco más de Mantequilla para engrasar los moldes y Azúcar glasé para espolvorear (tampoco está en la foto, Ains!!!).

Material Extra:

– Moldes de Madeleines.
– Vaso Batidor eléctrico o termomix.

En el vaso eléctrico trituramos hasta pulverizar las nueces de macadamia y reservamos.

Derretimos los 125 gr. de mantequilla en el microondas a temperatura media hasta que esté fundida pero ojo!!! no la calientes demasiado y por supuesto no la dejes hervir.

Es momento ahora de batir los huevos (siempre a temperatura ambiente) durante 15 segundos, incorporamos el azúcar, la vainilla, la pizca de sal y batimos durante 4 minutos en la termomix o durante el tiempo necesario con otra batidora de varillas, hasta que la mezcla tenga un aspecto espumoso o esponjoso.

Incorporamos a la mezcla la harina, la levadura y las nueces de macadamia y comenzamos a batir durante un minuto a velocidad media. Sin dejar de batir le incorporamos la mantequilla derretida y batimos 1 minuto más.
Nos quedará una masa muy fina que pondremos en un bol grande, lo taparemos con papel de fiulm y lo reservaremos en la nevera durante media hora como mínimo.

Mientras la masa reposa en la nevera, engrasamos los moldes con la mantequilla correspondiente y reservamos.
Vamos también precalentando el horno a 180ºC.

Transcurrido el tiempo necesario, sacamos la masa de la nevera y rellenamos con ella los huecos de los moldes sin llegar hasta arriba.
Los metemos en el horno precalentado a 180º C durante unos 10 minutos, hasta que estén doraditas, pero antes de sacarlas del horno las pincháis con un palillo para comprobar que estén bien cocidas (el palillo debe salir limpio).
Una vez horneadas las sacamos del horno, dejamos enfriar un poco y desmoldamos.

Las colocamos sobre una rejilla para que terminen de enfriar y una vez frías las espolvoreamos con el azúcar glasé.

Para la crema de Nata:

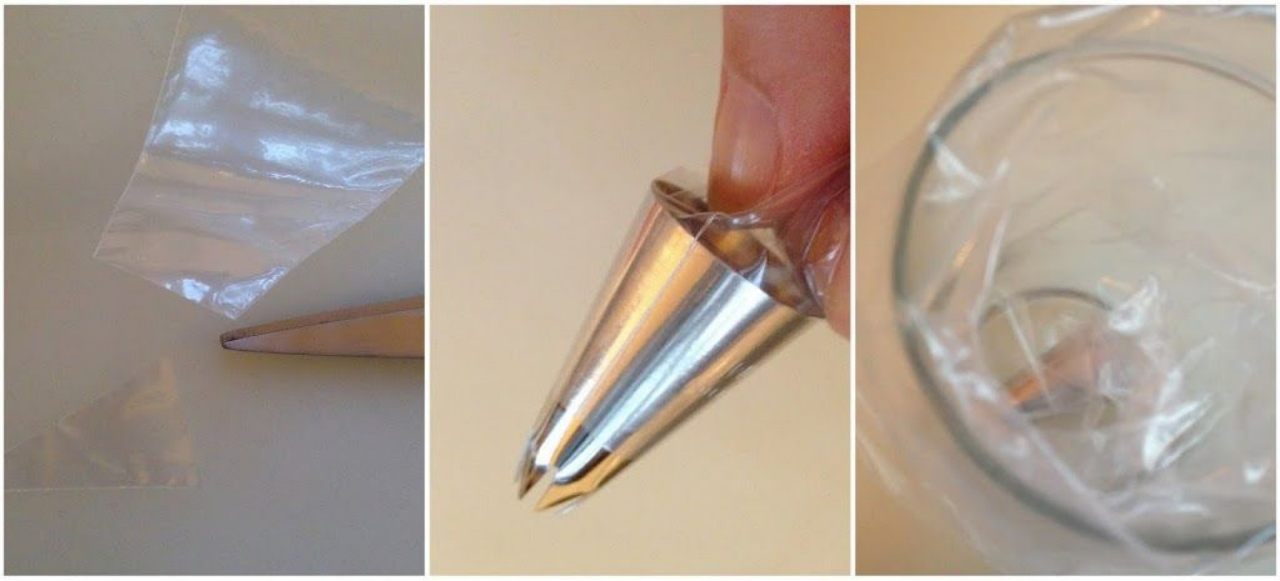
- 500 ml. de nata para montar (35% materia grasa) muy fría.
– 75 gr. de Azúcar Glasé.
– 2 Cucharadas de Leche en Polvo.

Material Extra y Decoración:

– Termomix, Kitchen Aids o Batidora Eléctrica.
– Manga Pastelera con Boquilla Estrellada.
– Pistachos picados y Estrellas de Azúcar.

He preparado la crema con la termomix, pero los pasos a seguir no son muy diferentes con otros aparatos preparados para montar nata.
La crema de nata no es más que una nata llevada al punto de mantequilla.
Comenzamos por poner a la termomix la mariposa, accesorio especial para montar la nata.
Añadimos al vaso la nata muy fría (y procuramos que el vaso esté frío también).
Batimos a velocidad 3,5 hasta montar la nata. No hay que programar el tiempo, controlar hasta que veamos que ha montado y entonces dejamos de batir.
Incorporamos el azúcar comenzando a batir de nuevo a la misma velocidad y añadimos también la leche en polvo sin dejar de batir durante un minuto.
Quitar el accesorio mariposa y volver a batir solo con las cuchillas a velocidad 2 hasta que se forme una crema densa, como una buttercream. Si durante el proceso se te cortara, no te preocupes y bate hasta que se forme la crema.

Prepara la manga pastelera colocando la boquilla y poniéndola en un vaso para que te sea más fácil rellenarla.



La rellenamos con la crema de nata y pasamos a emplatar.

Emplatado

Con la crema lista, las madeleines, los pistachos y estrellas de azúcar podemos pasar a emplatar directamente.

En un lateral del plato formamos un arbolito, a modo de abeto con la crema de nata. Lo rematamos con una estrella de azúcar en la parte alta y espolvoreamos con los pistachos picados.
Colocamos un par de Madeleines a los pies del abeto, pegadas a el y servimos.

Una de las ventajas de este plato es que puedes hacer las madeleines con un día

de antelación y la crema en el momento de emplatar, que puede ser incluso un par de horas antes de comenzar a cenar, quedando perfecto hasta el momento del postre.

Otra sugerencia de presentación

Ya sé lo que Quiero