

Los Bizcocho

Los Bizcochos suelen estar hecho de unos ingredientes básicos: harina floja, huevos, levadura, harina, azúcar y mantequilla o aceite. Es importante airear la harina junto con la levadura con la ayuda de un tamiz. Los huevos se suelen batir, enteros separando las yemas de las claras batiéndolas a punto de nieve.

Bizcocho Genovés: es un bizcocho más bien seco debido a que entre sus ingredientes no se encuentra ni la mantequilla ni el aceite. Al no llevar ninguna grasa es muy ligero y normalmente requiere de un almíbar para utilizarlo como base de nuestras tartas.

Bizcocho Base Esponjoso: si lo que os gusta es un bizcocho esponjoso pero un poco más jugoso que el genovés entonces os gustará este tipo de bizcocho por llevar mantequilla o aceite entre sus ingredientes.

Bizcocho Base de Chocolate: el típico bizcocho a base de mantequilla, cacao y con un toque sutil de vainilla. Es una apuesta segura para cualquier base de bizcocho para decorar pues es denso y consistente pero sigue manteniendo su esponjosidad..

Planchas de Bizcocho: suelen ser bizcochos muy delgados y elásticos para permitir el enrollado para hacer troncos rellenos.

Bundt Cakes: son bizcochos de elaboración sencilla a base normalmente de mantequilla y que se suelen presentar con formas muy especiales dado que se hornean en unos moldes preciosos.

Cake Pops: son unos mini bizcochos en forma de bola que se decoran de formas muy dispares, tienen como forma de chup a chups. A veces también se preparan desmenuzando bizcocho y mezclándolo con una crema o chocolate para unirlo de nuevo y darle la forma redonda.

Cupcakes: son unos bizcochos preciosos en forma de magdalena (aunque para nada son magdalenas!) que admiten también infinidad de combinaciones. Son como una tarta pero en porción individuo.