



RECETAS MERCER

“MARBLE CAKE” MERCER

1. Ingredientes

220gr mantequilla en pomada (dejarla temperar para que sea más maleable)

220gr azúcar blanco

6 huevos

Para la masa blanca: 154gr harina floja + 3,5gr levadura en polvo

Para la masa de cacao: 128gr harina floja + 27gr cacao en polvo Valrhona + 3,5gr levadura en polvo

100gr ron (o cualquier licor o líquido para hidratar el cake)

2. Mise en place

Para conseguir un resultado exitoso, deberemos ser rigurosos con las medidas. Por ello deberemos pesar todos los ingredientes y separar las cantidades exactas arriba indicadas. Nos prepararemos una mise en place con todos los ingredientes pesados en envases separados.

3. Envases separados

Colocaremos la mantequilla en un bol grande, el azúcar en un cuenco, cascaremos los huevos en una jarra. Mezclaremos los ingredientes de la masa blanca en un cuenco y por separado, en otro cuenco, mezclamos los ingredientes de la masa de cacao. Pesaremos también el líquido para hidratar el cake y los reservaremos.

4. Elaboración

Comenzaremos por batir la mantequilla hasta que esté aireada. Añadimos el azúcar y batimos hasta blanquear la mezcla.

Añadiremos los huevos uno a uno, controlando la emulsión hasta haberlos incorporado todos. Es fácil que la masa se corte en este punto.

Para evitarlo, podemos añadir una cucharada de la harina de cada masa que ya ha sido pesada previamente (una de la mezcla blanca y otra de la de cacao). Pesaremos la mezcla resultante y la dividiremos en dos. Con la ayuda de un tamiz, incorporaremos los ingredientes de la masa blanca a una de estas mitades, removiendo poco a poco y poniendo atención para que no se creen grumos. Procederemos a realizar lo mismo con los ingredientes de la masa de cacao y la otra parte de mantequilla y azúcar.

5. Molde

Para un marmoleado perfecto, colocaremos los resultados de las masas en unas mangas pasteleras (una blanca y otra de cacao) y rellenaremos un molde alternando las masas hasta el final. Si no disponemos de mangas, verteremos la mitad de la masa de cacao en el fondo del molde, seguiremos con la blanca y así hasta acabar (cacao, blanca). Con un cuchillo untado en mantequilla, haremos un corte a lo largo en el centro, para conseguir que se cree el dibujo entre las masas.

6. Horno y... ¡truco final!

Coceremos en el horno precalentado a 160°C durante una hora o hasta que al introducir un palillo, éste salga seco.

Al salir del horno, pintaremos el cake con la ayuda de un pincel hasta acabar el líquido: ¡Esto ayudará a que quede bien húmedo!