

Tocino de Cielo

(receta para TM5 y TM31)

Ingredientes:

140gr. de azúcar

270gr. de agua (200 para el vapor)

30 gr.caramelo liquido

7 yemas de huevo

Preparación:

1. Ponga en el vaso el azúcar y 70 g de agua y programe 5 min/100°C/vel . Mientras tanto, reparta el caramelo en 6 moldes individuales de flan (metálicos). Retire el almíbar del vaso a una jarra y reserve. Aclare el vaso.
2. Ponga en el vaso las yemas y bata 10 seg/vel 2. Después, programe vel 2 y vaya añadiendo el almíbar por la abertura. Retire del vaso y reserve. Aclare el vaso.
3. Ponga en el vaso el 200 g de agua y caliente 4 min/100°C/vel . Mientras tanto, vierta la mezcla de huevos y almíbar a través de un colador en los moldes caramelizados y tápelos con 1 trozo de papel de aluminio. Colóquelos en el recipiente Varoma, tape y reserve.
4. Sitúe el Varoma en su posición y programe 15 min/Varoma/vel . Retire el Varoma, quite el papel de aluminio de los moldes y deje enfriar.
5. Reserve en el frigorífico un mínimo de 4 horas antes de servir. También se puede hacer en un único molde para luego cortar porciones. Asegúrate que el molde cabe en el varoma.

Fuente:Thermomix Libro Repostería y Pastelería I