

BOMBAS DE CREMA

BOMBAS DE CREMA O BOLAS DE FRAILE



En ocasiones vemos la foto de algún alimento o postre y se nos queda grabado en la retina. Nos quedamos con ese “¡uaauuuu! ¡que pintaza! Más vale comprarlo que hacerlo, porque seguro que es complicado”. Efectivamente hay postres que requieren un trayecto un poco laborioso , y sin embargo otros son muy sencillos de hacer aunque de mano nos parezcan muy complicados. Esta receta pertenece a esta segunda opción. Puede parecer difícil de hacer, sobre todo para aquellos que no suelen elaborar a menudo, pero una vez que nos ponemos manos a la obra se hace en un periquete y de forma muy sencilla.

Las bombas de crema, tal como las conocemos aquí, son

originarias de Alemania, y se les denomina según la región por diferentes nombres, berlinesas, bolas de fraile, berlines, bombas,,, Consisten en una masa de brioche frita en aceite o grasa y rellena de crema. ¿Que diferencia una masa normal de bollería de una masa de brioche? Pues que las masas normales se elaboran con harina floja (tienen menos proteína de gluten) y las de brioche se hacen con harina de fuerza (tienen mayor porcentaje de gluten). La harina de fuerza se suele usar cuando en la masa se utiliza mayor porcentaje de azúcar ,grasas , etc.

Estas bolas de fraile las elaboré un fin de semana para acompañar el cafetín de la tarde y gustaron mucho. Entraban solas en el paladar, tal cual como si fuesen pipas,,, la verdad que son un poco viciosas. A continuación os pongo la receta de la forma tradicional y posteriormente adaptada a la thermomix. Espero que os guste.

INGREDIENTES

Elaborar esta receta en pan comido, por un lado obtendremos la crema pastelera y por otro la masa de bollería. Una vez frita la masa, la partimos a la mitad, rellenamos con la crema y tenemos nuestras bombas preparadas.

Para la crema pastelera:

- 1 l de leche.
- 80 g de maizena.
- 4 huevos.
- 250 g de azúcar.
- Canela en rama.
- Corteza de limón.

Para la masa:

- 250 ml de leche.

- 25 g de levadura fresca.
- 80 g de azúcar.
- 75 g de mantequilla.
- 2 huevos.
- 2 cdtas de vainilla líquida.
- 620 g de harina de fuerza.
- Una pizca de sal.
- Ralladura de limón.

DE FORMA TRADICIONAL

ELABORACIÓN

Crema pastelera:

La crema pastelera recomiendo hacerla el día anterior o unas horas previas a su utilización, puesto que debemos dejarla enfriar bien.

1. Cogemos una cazuela, introducimos la leche , una rama de canela y la corteza de un limón. Llevamos a ebullición.
2. Mientras se va calentando, en un bol a parte batimos los huevos con el azúcar. Después añadimos la Maizena y seguimos batiendo hasta que no veamos ningún grumo.
3. En el momento en que la leche rompa a hervir sacamos la corteza de limón y la rama de canela , y a fuego lento introducimos la mezcla del punto dos y vamos revolviendo con varilla continuamente hasta que vaya espesando y adquiriera una textura cremosa. En ese momento pasamos la crema a un bol de cristal y la tapamos a ras con film. Dejamos que enfríe un poco y la introducimos en la nevera unas horas.

Masa:

1. Templamos un poco la leche. Introducimos la levadura dentro y mezclamos hasta que se disuelva.
2. Preparamos un volcán sobre la mesa con la harina y la sal.

Introducimos en su interior el azúcar, la leche con la levadura ya disuelta, la mantequilla, los huevos, la vainilla y la ralladura de un par de limones. Vamos amasando poco a poco hasta obtener una masa elástica, suave y sin grumos.

3. Cubrimos la masa con harina y la llevamos a un bol tapada con un paño hasta que doble su volumen (una hora aproximadamente).
4. Una vez leudada la masa, la ponemos encima de la mesa de trabajo y desgasificamos amasándola un poco. Cortamos porciones de 50 g . Aproximadamente sacaremos unas 20 piezas, si queremos hacerlas mas grandes sacaremos menos piezas. Procedemos a bolearlas. Para ello ponemos la mano en forma de C con la masa en el centro y apoyada sobre la encimera, moviéndola en sentido de las agujas del reloj, hasta que vaya adquiriendo la forma de una bola bien definida. Una vez que tenemos todas las bolas, las tapamos y dejamos que doblen su volumen de nuevo.

MONTAJE:

1. Cuando las piezas hayan doblado su volumen, las freímos en una sartén fonda con abundante aceite de girasol a unos 170º. Freímos primero por la base y después les damos la vuelta. Se la damos una vez que cojan color, no hace falta esperar mucho porque se hacen rápido. Las sacamos con una espumadera y las rebozamos rápidamente en azúcar porque sino luego es más difícil que se adhiera.
2. Cuando las masas estén frías, cortamos a la mitad cada una de ellas. Cogemos una manga pastelera con boquilla rizada o lisa , introducimos en ella la crema pastelera y las vamos rellenando al gusto.

Así de fácil y sencillo obtenemos una masa frita rellena de crema que hoy en día es uno de los pasteles más socorridos en todas las tiendas de repostería.

CON THERMOMIX

A la hora de elaborar la receta con la thermomix el procedimiento del

montaje, la conservación de la crema , los tiempos de levado etc. es todo exactamente igual que lo descrito anteriormente. Lo único que cambia es la forma de obtener la crema pastelera y la masa. Para ello utilizaremos los mismos ingredientes de la siguiente forma:

Para la crema:

1. Introducimos en la cubeta la leche, la corteza de limón y el palito de canela. Programamos 90º, 10 minutos a velocidad 1. Una vez listo retiramos la corteza y la canela.
2. Añadimos los huevos, el azúcar y la maizena. Mezclamos unos segundos a velocidad 4 y programamos de 8 a 10 minutos ,a 90º en velocidad 3 con la mariposa.

Para la masa:

1. Introducimos en la cubeta la leche y la levadura. Templamos un minuto, a 37º en velocidad 1.
2. Añadimos el azúcar, la mantequilla, los huevos y la esencia de vainilla. Mezclamos 30 segundos en velocidad 2.
3. Agregamos la harina, la sal y la ralladura de limón y amasamos 2 minutos en velocidad espiga.

Montaje:

1. Cuando las piezas hayan doblado su volumen, las freímos en una sartén fondona con abundante aceite de girasol a unos 170º. Freímos primero por la base y después les damos la vuelta. Se la damos una vez que cojan color, no hace falta esperar mucho porque se hacen rápido. Las sacamos con una espumadera y las rebozamos rápidamente en azúcar porque sino luego es más difícil que se adhiera.
2. Cuando las masas estén frías, cortamos a la mitad cada una de ellas. Cogemos una manga pastelera con boquilla rizada o lisa , introducimos en ella la crema pastelera y las vamos rellenando al gusto.

Como habéis visto, hemos elaborado la masa y el relleno con la thermo de forma muy sencilla, por tanto no hay excusa para no

probar estas ricas berlinesas.

Si os apetece, podéis seguirme en mis otras redes sociales:

<https://www.instagram.com/almudenaalvarezperez/>

<https://www.facebook.com/midulcepecado4/>