Hornear Biscochos Grandes

Muchos me han escrito para preguntar sobre el problema de hacer bizcochos grandes.. mayormente.. de como se evita que los bizcochos queden crudos en el centro o quemados, por haberlos dejado demasiado tiempo en el horno. La compaña Wilton vende un tubo (vea foto) que es para hornear bizcochos de 11 pulgadas y de mayor tamaño.



Hicimos un bizcocho grande (16×4) y en lugar de usar el tubo Wilton.. Ella utilizó una lata de espárragos vacio.. Lo envolvímos en papel encerado y luego lo engrasamos. Lo llenó de habichuelas secas y lo coloqué en el centro del molde grande antes de llenarlo de mezcla. Tambien hicimos un bizcocho de 6 pulgadas.





Después de haber hecho el bizcocho.. con mucho cuidado se retira la lata de habichuelas secas y usando las misma lata, se corta un pedazo del bizcocho de 6″. Este pedazo se usa para tapar el hueco del bizcocho grande. Solo para darles idea del tamaño de este molde.. se usaron poco más de 30 tazas de mezcla preparada para llenarlo.



Siempre es aconsejable usar un tobo de estos cuando se hace un bizcocho de 11″ o mayores de tamaño. Esto ayuda que se cocine en menos tiempo y con mayor uniformidad. Las instrucciones para este molde particular era usar 2 tubos.. pero pensé que 2 tubos me hiba a dejar el pastel muy debil en el centro y que se rompería al sacarlo del molde. Como ven.. nos quedó perfecto con un solo tubo.