



# Atelier de Cocina

## CAPUCHINA

### INGREDIENTES:

12 yemas  
1 huevo  
25 g maicena



## ELABORACIÓN

1. Se engrasa un molde de capuchina (cuadrado) de 20 cm de lado con mantequilla fundida y brocha, procurando que llegue a todos los rincones del molde.
2. Se pone agua a calentar en un recipiente de los utilizados para cocer al vapor.
3. En un recipiente de material inalterable, se ponen las yemas y el huevo y se bate al baño maría con la varilla hasta que se quite el frío al huevo y se note una ligera sensación de calor.
4. Se continúa batiendo fuera del calor hasta que aumente al triple de su volumen.
5. Se tamiza la maicena sobre un papel antigraso, y se incorpora al batido mezclando con mucha suavidad, con la varilla o con la mano, dando el menor trabajo posible para evitar que tome liga.
6. Se vierte el batido en el molde y se coloca sobre la rejilla del recipiente para cocer al vapor, procurando que no entre agua en el molde y no lo toque; se tapa con la tapa forrada con un paño para evitar que pierda el vapor.
7. Se pone el agua a cocer y, cuando se nota que cuece, se apaga sin destapar por espacio de 5 minutos.
8. Pasado este tiempo, se pone de nuevo el agua a cocer y cuando empieza, se vuelve a apagar y se deja reposar otros 5 minutos.

9. Se destapa el recipiente con cuidado y se toca la superficie de la capuchina con los dedos; si no se pega, es que está cocida; en caso contrario, se volvería a tapar, se daría un nuevo hervor y se dejaría reposar unos minutos más.
10. Se voltea la capuchina sobre un papel antigraso; se cubre con otro papel y se presiona con el molde suavemente para quitarle la grasa que haya podido absorber.
11. Se deja enfriar y se emborracha. Para ello, se prepara un jarabe con un punto de hebra muy flojo (700 g de azúcar y 4,5 dl de agua) en una saute y se coloca la capuchina en éste por su parte más porosa.
12. Si se va a utilizar en el momento, se dejará cocer en el jarabe, al mismo tiempo que se baña con un cacillo, hasta que esté emborrachada.
13. Una vez emborrachada se saca con cuidado y se deja escurrir sobre una escarchadera con rejilla.

## NOTAS:

El batido se puede hacer en batidora, templando igualmente los huevos.

La capuchina se puede cocer en hornos o armarios de vapor, en los que, a 90° C, se le dará un tiempo de 12 a 15 minutos de cocción. Si la capuchina se va a emplear al día siguiente, es mejor dejarla en el jarabe de un día para otro, a ser posible con algo de peso encima para que se hunda en el jarabe y así coja mejor éste (existen recipientes especiales para poner a calar las capuchinas).

La capuchina tienen innumerables aplicaciones: desde tal cual, en decoraciones, hasta tostada, acompañada de cremas, formando parte de pasteles y petit - fours, etc.