



# BIZCOCHOS Y RULADAS PARA NOVATOS

4 RECETAS PARA UTILIZAR EL TAPIZ DE SILICONA



# RULADA DE MÚJOL



Plaza de Encarnación, 2  
28013 Madrid



91-5474220/91-5597858  
[tienda@alambique.com](mailto:tienda@alambique.com)

# LOS INGREDIENTES

## Para el bizcocho

- 50g de harina
- 50g de mantequilla
- 250g de leche
- 4 huevos
- Sal

## Para el relleno

- 1 tarrina de queso de untar
- 1 bote de huevas de mújol
- Unas gotas de limón
- Sal y pimienta

## Para decorar

- Huevas de mújol
- Medio limón

# ELABORACIÓN



En una cazuela, derretir la mantequilla, añadir la harina tamizada y cocer unos minutos hasta que tome color.

Verter la leche y remover con las varillas hasta tener una masa lisa y brillante. Atemperar la masa.

Separar las yemas de las claras. Incorporar las yemas a la mezcla anterior y montar las claras a punto de nieve con un robot.

Con la ayuda de una espátula añadirlas a la bechamel con movimientos envolventes. Salpimentar.



Extender la masa anterior sobre un tapiz de silicona y meter al horno a 180°C unos 12-15 minutos. Sacar y dejar enfriar levemente.

Mezclar el queso y con unas gotas de limón. Salpimentar.



Extender la mezcla anterior sobre el bizcocho con la ayuda de una pala acodada y repartir el mújol en por encima. Enrollar con la ayuda del tapiz y dejarlo enfriar.

A la hora de servir, cortar en porciones individuales, acompañar con limón y decorar con huevas de mújol.

# EL VÍDEO

Puedes seguir la vídeo receta clicando [aquí](#).



# RULADA DE SALMÓN



Plaza de Encarnación, 2  
28013 Madrid



91-5474220/91-5597858  
[tienda@alambique.com](mailto:tienda@alambique.com)

# LOS INGREDIENTES

## Para el bizcocho

- 50g de harina
- 50g de mantequilla
- 250g de leche
- 4 huevos
- Sal

## Para la salsa

- 100g mayonesa
- 50ml nata
- Cebollino o eneldo
- Sal y pimienta

## Para el relleno

- 1 tarrina de queso de untar
- 300g de salmón ahumado en lonchas
- Unas gotas de limón
- Sal y pimienta

## Para servir

- Huevas de salmón
- Cebollino

# ELABORACIÓN



En una cazuela, derretir la mantequilla, añadir la harina tamizada y cocer unos minutos hasta que tome color.

Verter la leche y remover con las varillas hasta tener una masa lisa y brillante. Atemperar la masa.

Separar las yemas de las claras. Incorporar las yemas a la mezcla anterior y montar las claras a punto de nieve con un batidor.

Con movimientos envolventes añadirlas a la bechamel. Salpimentar.



Extender la masa anterior sobre un tapiz de silicona y meter al horno a 180°C unos 12-15 minutos. Sacar y dejar enfriar levemente.

Para la salsa chantilly de hierbas, picar las hierbas frescas elegidas y mezclar con la mayonesa. Integrar a la mezcla la nata semimontada. Rectificar de sal y pimienta.



Mezclar el queso con unas gotas de limón. Salpimentar. Extenderlo sobre el bizcocho y repartir el salmón. Enrollar con ayuda del tapiz y dejarlo enfriar en la nevera.

A la hora de servir, cortar en porciones individuales y acompañar con huevas de salmón. Decorar con eneldo o cebollino.

# BIZCOCHO DE FRUTOS ROJOS



Plaza de Encarnación, 2  
28013 Madrid



ALAMBIQUE

91-5474220/91-5597858  
[tienda@alambique.com](mailto:tienda@alambique.com)

# LOS INGREDIENTES

## Para el bizcocho

- 100g de harina
- 100g de azúcar
- 1 sobre de levadura química
- 4 huevos
- 100g de azúcar (para la nata)

## Para el relleno y decoración

- 500ml de nata para montar
- Frutos rojos para decorar (frambuesas, moras o fresas)
- Azúcar glass
- 1 vaina de vainilla desgranada o unas gotas de esencia de vainilla

# ELABORACIÓN



Primero, batir en un bol con unas varillas (previamente separadas) las yemas con la mitad del azúcar hasta que estén espumosas.

Montar con una batidora las claras a punto de nieve, y cuando estén casi montadas, añadir el resto del azúcar y seguir montándolas.

A continuación, añadir la mezcla de yemas y azúcar y remover despacio con una cuchara.

Mezclar la harina tamizada y la levadura e incorporarlas a la masa anterior. Utilizar una cuchara o espátula para mezclarlas.



Acto seguido, extender la masa sobre un tapiz de silicona con borde.

Introducirlo en el horno (previamente calentado) a 160-170°C hasta que el bizcocho esté hecho, unos 10-12 minutos aproximadamente. Desmoldar y enfriar.



Mientras se hace el bizcocho, montar la nata con el azúcar y la vainilla. Reservar.

Finalmente, cortar el bizcocho en trozos rectangulares del mismo tamaño.



Sobre el primer trozo, extender la nata con una manga pastelera y una boquilla. Añadir unas frambuesas, para después “taparlas” con otro trozo de bizcocho.

Sobre esta primera altura, extender de nuevo una capa de nata, poner unas moras u otro fruto rojo y de nuevo el bizcocho.

Decorar con una última capa de nata y sobre esta, azúcar glas y grosellas u otros frutos rojos al gusto.

Servir con la ayuda de una pala de servir para que no se desmonte nuestro "milhojas".



# TRONCO DE TRES CHOCOLATES



Plaza de Encarnación, 2  
28013 Madrid



ALAMBIQUE

91-5474220/91-5597858  
[tienda@alambique.com](mailto:tienda@alambique.com)

# LOS INGREDIENTES

## Para el bizcocho

- 5 huevos y 1 yema
- 75g de azúcar
- 80g de harina
- 1 cucharadita de levadura
- 25g de cacao en polvo
- 1 bote de crema de chocolate y avellanas

## Para el relleno y decoración

- 100g de chocolate para fundir
- 100g de nata
- Frutos rojos para decorar (moras, frambuesas, fresas)

# ELABORACIÓN



Separar la yema de la clara y colocarla en un cuenco grande con los huevos y el azúcar.

Batir con una batidora hasta conseguir una mezcla esponjosa y blanquecina.

Incorporar la harina tamizada, la levadura y el cacao, removiendo con unas varillas.

Seguidamente, verter y extender la mezcla sobre un tapiz de silicona con borde.

Introducirlo en el horno (previamente calentado) a 200°C alrededor de 12-15 minutos, hasta que el bizcocho esté hecho.

Desmoldar.



A continuación, extender con una lengua de silicona la mezcla de chocolate y avellanas sobre el bizcocho.

Enrollar rápidamente el bizcocho sobre sí mismo, cortar los extremos y dejar enfriar.



Calentar el chocolate al baño maría y cuando esté derretido incorporamos la nata. Remover suavemente con una cuchara de madera, hasta incorporar los ingredientes.

Verter esta mezcla sobre el rollo con la ayuda de una salsera. Decorar con frambuesas u otros frutos rojos.

Plaza de Encarnación, 2

28013 Madrid



ALAMBIQUE

91-5474220/91-5597858

[tienda@alambique.com](mailto:tienda@alambique.com)