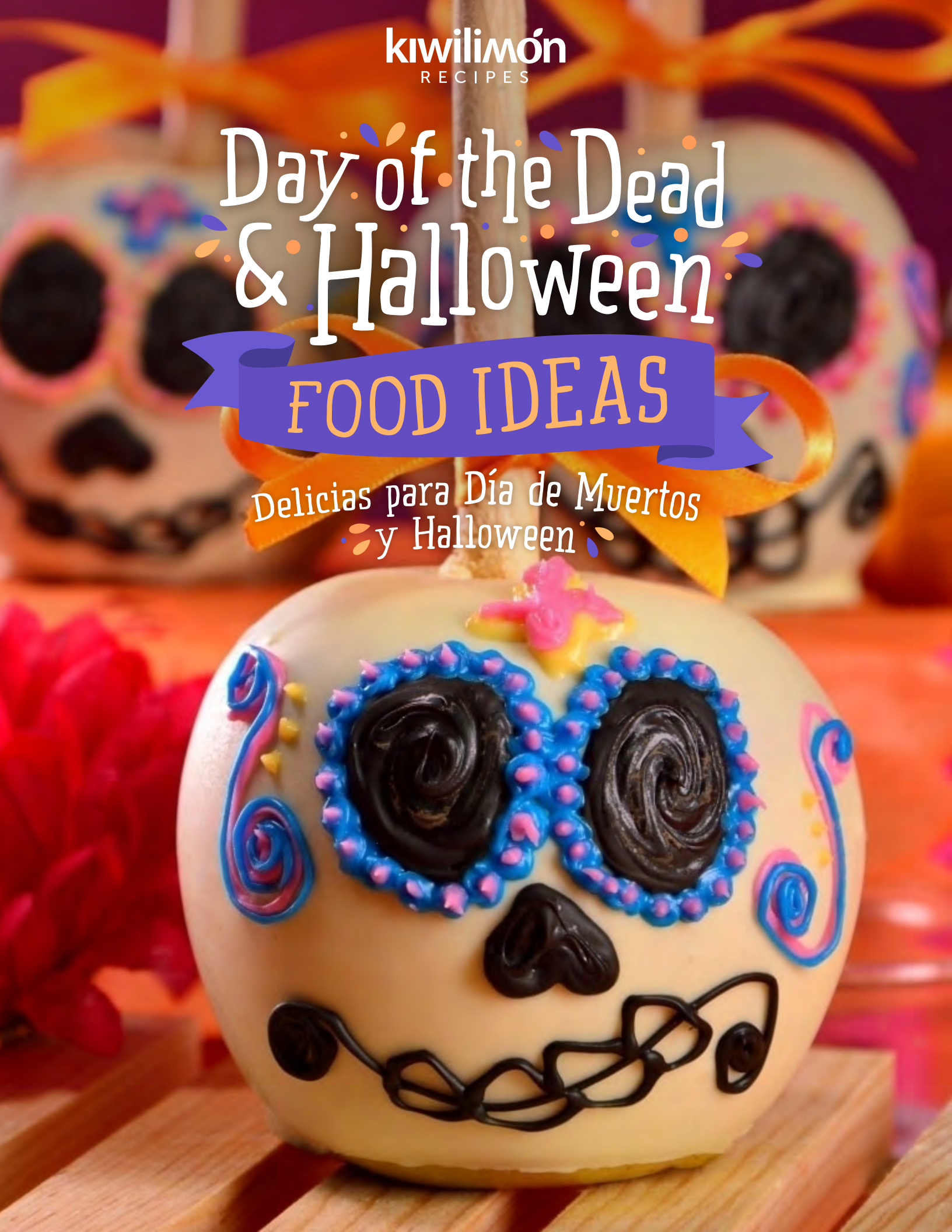
kiwilimón
RECIPES

Day of the Dead & Halloween

FOOD IDEAS

Delicias para Día de Muertos y Halloween



Cempasúchil Atole

Atole de cempasúchil

kiwilimón
RECIPES

Cempasúchil Atole

Time: 20 min Difficulty: low Servings : 6

Ingredients

- 1 ½ cups organic cempasúchil flowers
- 2 cups water
- 8 cups whole milk
- 5.29 oz masa dough
- 1 cone piloncillo *(shredded)*
- 1 stick cinnamon
- orange peel

For garnish

- cempasúchil flowers
- cinnamon sticks

Preparation

1. Pull the cempasúchil petals off. Transfer to a blender and add water. Blend until smooth.

2. In a blender, combine milk and masa dough. Blend until perfectly incorporated and set aside.

3. In a large pot, heat blended mixture over low heat. Once it simmers, add piloncillo, cinnamon stick, and orange zest. Cook for 10 more minutes. Add cempasúchil petals and mix thoroughly. Cook to desired consistency. Let rest 5 minutes before serving.

4. Serve cempasúchil atole and garnish with a cempasúchil flower and a cinnamon stick.

Watch video

Atole de cempasúchil

Tiempo: 20 min | Dificultad: baja | Porciones: 4

Ingredientes

- 1 ½ tazas de flores de cempasúchil orgánicas
- 2 tazas de agua
- 8 tazas de leche entera
- 150 g de masa de maíz para tortillas
- 1 cono de piloncillo *(rallado)*
- 1 raja de canela
- 1 cáscara de naranja

Para decorar

- suficientes flores de cempasúchil
- suficientes rajas de canela

Preparación

1. Quita los pétalos de las flores y licúalos con el agua hasta moler perfectamente. Reserva.

2. Licúa la leche con la masa de maíz hasta integrar por completo. Reserva.

3. Calienta la mezcla en una olla profunda a fuego medio-bajo. Una vez que comience a tener una burbuja pequeña, añade el piloncillo, la raja de canela y la cáscara de naranja. Cocina por 10 minutos más. Vierte la mezcla e integra perfectamente. Cocina hasta obtener la consistencia deseada. Reposa por 5 minutos antes de servir.

4. Sirve el atole de cempasúchil y decora con una flor de cempasúchil y una raja de canela.

Ver video

Doll-Shaped Mexican Pan de Muerto

Pan de muerto de muñeca

kiwilimón
RECIPES

Doll-Shaped Mexican Pan de Muerto

Time: 50 min Difficulty: low Servings : 8

Ingredients

- 4 cups flour
- ½ cup butter
- 0.17 oz yeast
- 1 tsp. salt
- 1 cup sugar
- ½ cup cow's milk
- 2 eggs
- 1 tbsp. orange zest

For glazing

- 1 egg yolk

Preparation

1. In a mixer, combine flour, butter, yeast, salt, sugar, milk, and eggs. Mix until a homogenous dough is obtained. Add orange zest and mix until incorporated. Let rise for 15 minutes.

2. On a floured table, make rolls. Using your hands make bunnies. Cut top part for ears.

3. Flatten dough into an oval, cut bottom part for legs, and cut sides for hands.

4. Place on a tray. Brush with yolk and bake for 20 minutes at 356 °F.

5. Serve doll-shaped Mexican pan de muerto with café de olla on the side.

Watch video

Pan de muerto de muñeca

Tiempo: 50 min | Dificultad: baja | Porciones: 8

Ingredientes

- 4 tazas de harina
- ½ taza de mantequilla
- 5 g de levadura
- 1 cdta. de sal
- 1 taza de azúcar
- ½ taza de leche de vaca
- 2 huevos
- 1 cda. de ralladura de naranja

Para barnizar

- 1 yema de huevo

Preparación

1. En una batidora, agrega la harina, la mantequilla, la levadura, la sal, el azúcar, la leche, los huevos, y bate hasta tener una masa homogénea. Agrega la ralladura de naranja y bate hasta incorporar. Reposa por 15 minutos para fermentar.

2. Sobre una mesa enharinada, forma rollitos y con ayuda de tus manos forma conejitos. Corta la parte de arriba simulando las orejas. Forma un ovalo, corta la parte de abajo simulando las piernas y la parte de los lados simulando las manos.

3. Coloca en una charola, barniza el pan con la yema y hornea por 20 minutos a 180 °C.

4. Sirve pan de muerto de muñeca con café de olla.

Ver video

Skull Cheese Ball

Dip de queso calavera

kiwilimón
RECIPES

Skull Cheese Ball

Time: 30 min Difficulty: low Servings : 10

Ingredients

- 4 packages cream cheese *(cut into cubes and at room temperature)*
- 2 tbsp. garlic powder
- 2 tbsp. onion powder
- 1 tbsp. mustard
- salt and pepper
- ½ cucumber *(sliced)*
- ½ carrot *(peeled and sliced)*
- ½ green bell pepper *(cut into strips)*
- ½ red bell pepper *(cut into a heart shape)*
- ½ yellow bell pepper *(cut into strips)*
- ¼ red onion *(cut into strips)*
- ¼ cup almonds
- ¼ cup cherry tomato (*cut in half)*
- ¼ cup black olives *(sliced)*
- 1 serrano chile
- tortilla chips

For serving

- tortilla chips

Preparation

1. In a bowl, combine cream cheese, garlic powder, onion powder, salt, and pepper. Mix thoroughly.

2. Line a chopping board with plastic wrap and pour cheese mixture. Cover with plastic wrap and shape into a skull. Refrigerate for 30 minutes.

3.Remove skull cheese ball from fridge. Place on a tray and garnish with cucumber, carrot, green bell pepper, red bell pepper, yellow bell pepper, onion, almonds, cherry tomato, black olives, serrano chile, and tortilla chips.

4. Serve skull cheese ball with extra tortilla chips.

Watch video

Dip de queso calavera

Tiempo: 30 min | Dificultad: baja | Porciones: 10

Ingredientes

- 4 paquetes de queso crema *(en cubos y a temperatura ambiente)*
- 2 cdas. de polvo de ajo
- 2 cdas. de cebolla en polvo
- 1 cda. de mostaza
- sal y pimienta al gusto
- ½ pepino *(cortado en rodajas)*
- ½ zanahoria *(pelada y cortada en rodajas)*
- ½ pimiento morrón verde *(cortado en tiras)*
- ½ pimiento morrón rojo *(cortado en forma de corazón)*
- ½ pimiento morrón amarillo *(cortado en tiras)*
- ¼ cebolla morada *(cortada en tiras finas)*
- ¼ taza de almendra
- ¼ taza de tomate cherry *(cortados por la mitad)*
- ¼ taza de aceitunas negras *cortadas en rodajas y en tiras)*
- 1 chile serrano

Para acompañar

- suficientes totopos

Preparación

1. En un tazón, agrega el queso crema, el ajo en polvo, la cebolla en polvo, sal y pimienta. Mezcla hasta integrar.

2. En una tabla, coloca plástico antiadherente y vierte la mezcla de queso. Cubre con más plástico antiadherente y con ayuda de tus manos forma una calavera. Refrigera por 30 minutos.

3. Retira el plástico antiadherente, decora el dip con pepino, zanahoria, pimiento morrón verde, pimiento morrón rojo, pimiento morrón amarillo, cebolla morada, almendras, tomates cherry, aceitunas negras, chile serrano y totopos.

4. Sirve el dip de queso calavera con más totopos.

Ver video

Red Velvet Flan Cake

Pastel imposible red velvet

kiwilimón
RECIPES

Red Velvet Flan Cake

Time: 3 h 30 min Difficulty: low Servings : 12

Ingredients

- 1 ¼ cups flour
- ¼ cup cocoa
- 1 ½ tsp. baking soda
- 1 pinch salt
- 1 cup butter *(at room temperature)*
- ¾ cup sugar
- 4 egg yolks
- 1 cup whipping cream
- 1 tsp. vanilla essence
- 2 tbsp. red food coloring
- 4 egg whites

For the flan

- 1 cup cajeta *(for lining)*
- 1 can condensed milk
- 1 can evaporated milk
- 4 eggs
- 2 tsp. vanilla essence
- 6.7 oz cream cheese

Preparation

1. Preheat oven to 392 °F.

2. For the red velvet cake: In a bowl, mix dry ingredients and set aside.

3. In a mixer, mix butter and sugar. Add egg yolks and mix until fluffy. Add whipping cream and vanilla essence.

4. Fold dry ingredients into the mixture. Set aside.

5. In a mixer, whisk egg whites until doubled in size.

6. Gently add egg whites into the egg yolk mixture. Mix until completely incorporated. Add red food coloring until a bright red color is obtained.

7. Line a previously greased cake pan with cajeta. Pour cake batter into the cake pan. Set aside.

8. For the flan: Combine evaporated milk, condensed milk, eggs, vanilla essence, and cream cheese in a blender. Blend for 10 seconds or until the desired consistency is obtained.

9. Gently pour flan mixture on top of the cake batter with a spoon to keep the layers from mixing.

10. Bake in a water bath for 50 minutes. Let cool.

11. Refrigerate red velvet flan cake for at least 2 hours before serving.

Watch video

Pastel imposible red velvet

Tiempo: 3 h 30 min | Dificultad: baja | Porciones: 12

Ingredientes

- 1 ¼ tazas de harina
- ¼ taza de cocoa
- 1 ½ cdtas. de bicarbonato
- 1 pizca de sal
- 1 taza de mantequilla *(a temperatura ambiente)*
- ¾ taza de azúcar
- 4 yemas de huevo
- 1 taza de crema para batir
- 1 cdta. de vainilla líquida
- 2 cdas. de colorante rojo
- 4 claras de huevo

Para el flan

- 1 taza de cajeta (para el molde)
- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 4 huevos
- 2 cdtas. de vainilla líquida
- 190 g de queso crema

Ver video

Preparación

1. Precalienta el horno a 180°C.

2. Para el pastel de red velvet: En un tazón, mezcla los ingredientes secos y reserva.

3. En una batidora, bate la mantequilla con el azúcar. Agrega las yemas y bate hasta que esponjen. Agrega la crema y la esencia de vainilla.

4. Agrega los ingredientes secos de manera envolvente. Reserva.

5. Bate las claras hasta que doblen su volumen con ayuda de una batidora.

6. Agrega las claras a la mezcla de yemas de manera suave y mezcla hasta integrar por completo. Pinta con el colorante hasta obtener un color rojo intenso.

7. En un molde previamente engrasado, vierte la cajeta y añade la preparación de pastel. Reserva.

8. Para el flan: Licúa la leche evaporada con la leche condensada, los huevos, la vainilla y el queso por 10 segundos o hasta obtener la mezcla deseada.

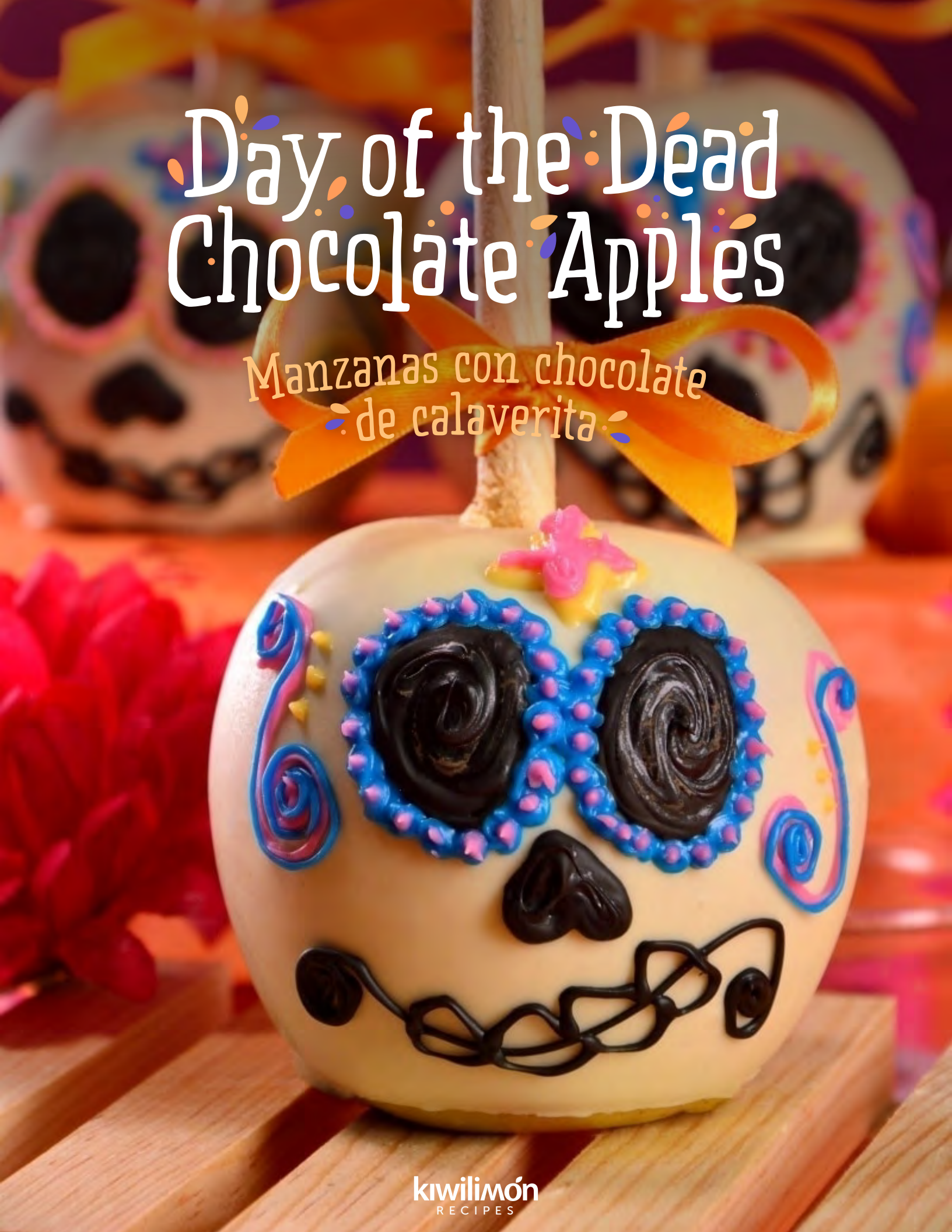
9. Vierte la mezcla de flan sobre el pastel con ayuda de una cuchara, de manera suave, para evitar que se mezclen.

10. Hornea a baño maría por 50 minutos. Deja enfriar.

11. Refrigera el pastel imposible red velvet al menos 2 horas antes de servir.

Day of the Dead Chocolate Apples

Manzanas con chocolate de calaverita



kiwilimón
RECIPES

Day of the Dead Chocolate Apples

Time: 30 min Difficulty: low Servings : 6

Ingredients

- wooden sticks
- 1 lime *(juice)*
- 6 apples
- 1 cup white chocolate *(melted)*

For garnish

- melted chocolate *(mix of colors)*

Preparation

1. Dip the tips of the wooden sticks in lime juice. Insert a wooden stick into the top of each apple.

2. Dip apples in melted white chocolate and remove excess. Place on a baking sheet and let dry completely.

3. Garnish apples with colorful melted chocolate in the fashion of Mexican sugar skulls. Let dry and serve Day of the Dead chocolate apples.

Watch video

Manzanas con chocolate de calaverita

Tiempo: 30 min Dificultad: baja Porciones: 6

Ingredientes

- brochetas de madera
- 1 limón *(sólo el jugo)*
- 6 manzanas
- 1 taza de chocolate blanco *(derretido)*

Para decorar

- suficiente chocolate derretido *(de varios colores)*

Preparación

1. Remoja las puntas de las brochetas de madera en el jugo de limón. Inserta las brochetas de madera en las manzanas.

2. Cubre las manzanas con el chocolate derretido y retira el exceso. Coloca en una charola y deja secar por completo.

3. Decora las manzanas con chocolate derretido de colores en forma de calaverita. Deja secar y sirve las manzanas con chocolate de calaverita.

Ver video

Cempasúchil Flan

Flan de cempasúchil

kiwilimón
RECIPES

Cempasúchil Flan

Time: 1 h 20 min Difficulty: medium Servings: 10

Ingredients

- 2 cups organic cempasúchil flowers
- 1 cup evaporated milk
- 1 cup condensed milk
- 1 cup whole milk
- 1 cup cream cheese
- 4 eggs
- ¼ tsp. orange zest
- 1 cup sugar

For garnish

- organic cempasúchil flowers
- pumpkin seeds

Preparation

1. On a chopping board, remove petals from cempasúchil flowers.

2. Heat a pot over medium-low heat. Add evaporated milk, condensed milk, whole milk, and cream cheese. Add cempasúchil petals and heat for 5 minutes. Remove from heat and let sit for about 15 minutes.

3. Transfer mixture, eggs, and orange zest to a blender and blend for 3 minutes. Set aside.

4. Add sugar to a pot and heat over medium heat to a caramel. Line a flan pan with caramel. Let cool.

5. Pour in flan mixture and bake covered on a water bath for 1 hour at 392 °F. Remove from oven and cool.

6. Unmold cempasúchil flan on a platter and garnish with cempasúchil flowers and pumpkin seeds.

Watch video

Flan de cempasúchil

Tiempo: 1 h 20 min | Dificultad: media | Porciones: 10

Ingredientes

- 2 tazas de flores de cempasúchil orgánicas
- 1 taza de leche evaporada
- 1 taza de leche condensada
- 1 taza de leche entera
- 1 taza de queso crema
- 4 huevos
- ¼ cdta.de ralladura de naranja
- 1 taza de azúcar

Para decorar

- suficientes flores de cempasúchil orgánicas
- suficientes pepitas de calabaza

Preparación

1. Sobre una tabla quita los pétalos de las flores de cempasúchil.

2. Calienta una olla a temperatura media-baja y agrega la leche evaporada, la leche condensada, la leche entera y el queso crema. Agrega los pétalos de cempasúchil y calienta por 5 minutos. Retira del calor y reposa por 15 min aproximadamente.

3. Licúa la mezcla, el huevo y la ralladura de naranja por 3 minutos. Reserva.

4. Agrega el azúcar a una olla y calienta a temperatura media hasta formar un caramelo. Agrega el caramelo al molde donde hornearás el flan y deja enfriar.

5. Agrega la mezcla de flan y hornea tapado a baño maría por 1 hora a 200°C. Retira del horno y deja enfriar.

6. Desmolda el flan de cempasúchil sobre un platón y decora con flores cempasúchil y pepitas de calabaza.

Ver video

Chocolate Cereal Skulls

Calaveras de cereal con chocolate

kiwilimón
RECIPES

Chocolate Cereal Skulls

Time: 20 min Difficulty: medium Servings: 6

Ingredients

- 2 cups icing sugar
- 3 tbsp. lime juice
- food coloring *(mix of colors)*
- 1 ½ cups dark chocolate
- 1 ½ cups white chocolate
- 4 cups corn flakes
- vegetable oil

For garnish

- colored sugar
- organic cempasúchil flowers

Preparation

1. In a container, mix icing sugar with lime juice. Divide mixture, place in resealable bags, and add a different food coloring to each. Close and rub with your hands to mix. Set aside.

2. Melt dark and white chocolate.

3. Add melted dark chocolate to half of the cereal. Mix until completely incorporated. Repeat with white chocolate and the other half of cereal. Set aside. Spread a bit of vegetable oil on your hands and place a large spoonful of cereal on them.

4. Shape the skull with your hands handling cereal as needed. Refrigerate.

5. Once cold, adjust the shape of the skull with a thick stick.

6. Garnish chocolate cereal skill with icing of different colors, cempasúchil petals, and colored sugar.

Watch video

Calaveras de cereal con chocolate

Tiempo: 20 min Dificultad: media Porciones: 6

Ingredientes

- 2 tazas de azúcar glass
- 3 cdas. de jugo de limón
- colorante vegetal de colores
- 1 ½ tazas de chocolate oscuro
- 1 ½ tazas de chocolate blanco
- 4 tazas de hojuelas de maíz

Para decorar

- azúcar de colores
- flores de cempasúchil orgánicas

Preparación

1. En un tazón, mezcla el azúcar glass con el jugo de limón. Divide la mezcla del azúcar glass en bolsas herméticas y agrega colorante diferente a cada una de ellas. Cierra y frota con tus manos para mezclar. Reserva.

2. Derrite el chocolate obscuro y el chocolate blanco.

3. Agrega el chocolate obscuro derretido a la mitad del cereal y mezcla hasta integrar. Repite el paso con el chocolate blanco y la otra mitad del cereal y reserva. Posteriormente unta un poco de aceite en tus manos y coloca una cucharada grande de cereal en ellas.

4. Moldea la calavera con tus manos, manipulando lo necesario para lograrlo. Refrigera.

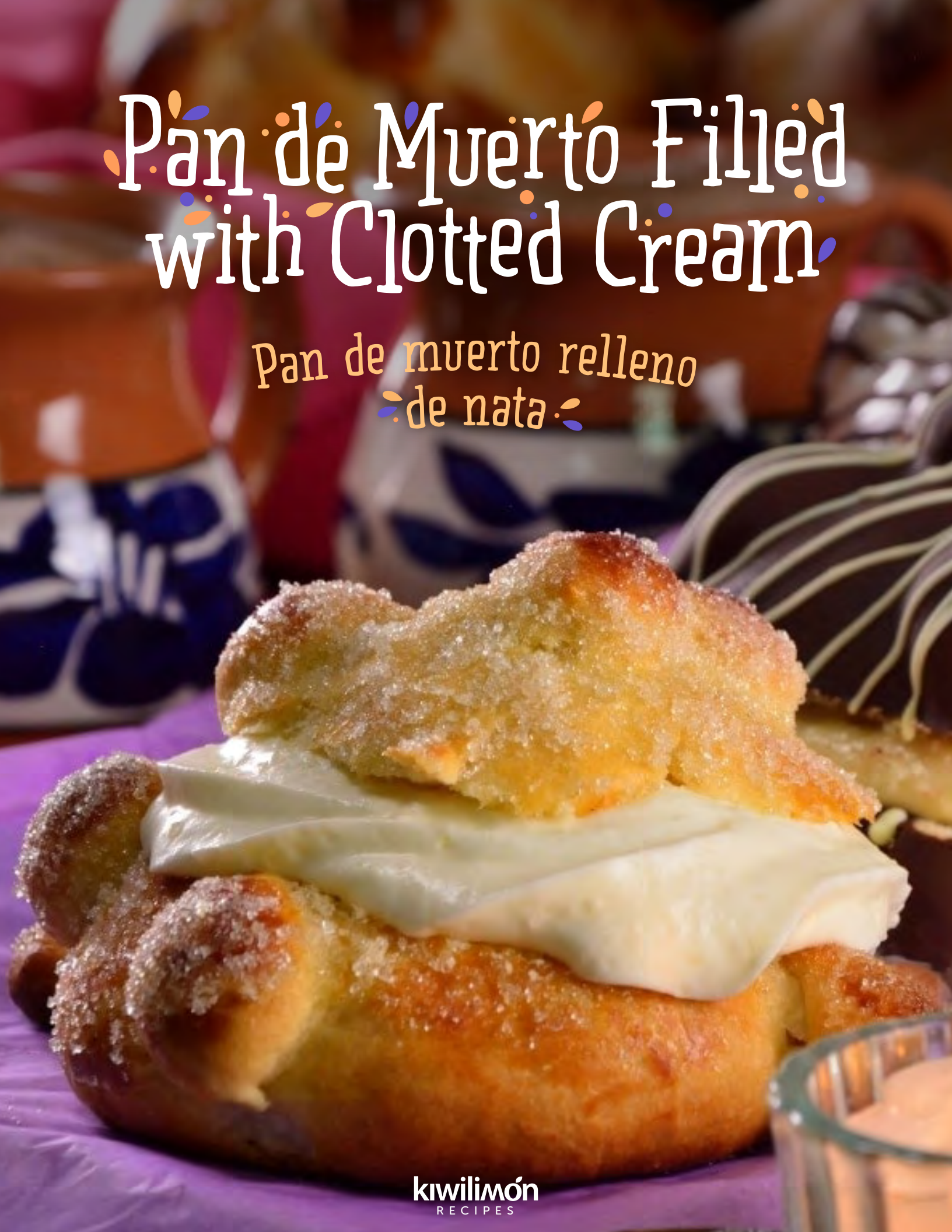
5. Una vez fría la calavera, termina de darle forma con algún palo grueso que tengas en casa.

6. Decora con el glaseado de colores, pétalos de cempasúchil y azúcar de colores.

Ver video

Pan de Muerto Filled with Clotted Cream

Pan de muerto relleno de nata



kiwilimón
RECIPES

Pan de Muerto Filled with Clotted Cream

Time: 2 h 30 min Difficulty: low Servings : 8

For the dough

- 1 envelope yeast *(0.3 oz)*
- 1 cup cow's milk *(lukewarm)*
- 4 cups flour
- 2 eggs
- 1 tsp. salt
- 1 cup sugar
- 1 tsp. orange zest
- 1 tsp. orange blossom essence
- 1 cup butter *(at room temperature)*
- 1 egg *(for brushing)*

For the clotted cream

- 1 cup whipping cream
- 1 cup clotted cream
- ¼ cup icing sugar

For garnish

- ½ cup butter *(melted)*
- 1 cup sugar

Watch video

Preparation

1. For the dough: In a bowl, hydrate yeast with milk and let rest for 10 minutes.

2. In a mixer, combine flour, eggs, salt, sugar, hydrated yeast, orange zest, and orange blossom essence. Mix for 10 minutes until a smooth dough is obtained.

3. Add butter and mix for 5 more minutes until incorporated.

4. In a previously greased bowl, place dough and cover with plastic wrap. Let rise for 1 hour or until doubled in size.

5. Preheat oven to 356 °F.

6. On a floured surface, form small dough balls of about 2.8 oz each. Form the bones using your fingers and arrange them on top of the dough balls.

7. Arrange panes de muerto on a baking sheet. Brush with egg and let proof for 20 minutes. Bake for 20 minutes or until cooked through.

8. For the clotted cream: In a bowl, whip whipping cream until doubled in size. Add icing sugar and clotted cream. Set aside.

9. For assembling the pan de muerto filled with clotted cream: Brush pan de muerto with melted butter and dip in sugar. Cut in half crosswise and fill with clotted cream.

Pan de muerto relleno de nata

Tiempo: 2 h 30 min | Dificultad: baja | Porciones: 8

Para la masa

- 1 sobre de levadura *(11g)*
- 1 taza de leche de vaca *(tibia)*
- 4 tazas de harina
- 2 huevos
- 1 cdta. de sal
- 1 taza de azúcar
- 1 cda. de ralladura de naranja
- 1 cdta. de esencia de azahar
- 1 taza de mantequilla *(a temperatura ambiente)*
- 1 huevo *(para barnizar)*

Para la nata

- 1 taza de crema para batir
- 1 taza de nata
- ¼ tazas de azúcar glass

Para decorar

- ½ tazas de mantequilla *(derretida)*
- 1 taza de azúcar

Ver video

Preparación

1. Para la masa: Hidrata la levadura con la leche y deja reposar por 10 minutos.

2. Agrega en la batidora la harina, los huevos, la sal, el azúcar, la levadura hidratada, la ralladura de naranja y la esencia de azahar. Bate por 10 minutos hasta obtener una masa uniforme.

3. Añade la mantequilla, bate por 5 minutos más hasta integrar.

4. En un tazón previamente engrasado, coloca la masa y cubre con plástico antiadherente. Deja fermentar por 1 hora o bien, hasta que doble su volumen.

5. Precalienta el horno a 180°C.

6. Sobre una superficie enharinada forma bolitas de aproximadamente 80 gramos, forma las canillas con ayuda de tus dedos.

7. Coloca los panes sobre una charola, barniza con huevo y deja fermentar por 20 minutos, hornea por 20 minutos o bien hasta que esté bien cocido.

8. Para la nata: Bate la crema para batir hasta que doble su volumen, agrega el azúcar glass y la nata. Reserva.

9. Para armar el pan de muerto relleno de nata: Barniza con la mantequilla derretida, revuelca en azúcar. Corta a la mitad y rellena con la nata.

Pan de Muerto Filled with Dulce de Leche

Pan de muerto relleno de dulce de leche

kiwilimón
RECIPES

Pan de Muerto Filled with Dulce de Leche

Time: 2 h 30 min Difficulty: low Servings : 8

For the dough

- 1 envelope yeast *(0.3 oz)*
- 1 cup cow's milk *(lukewarm)*
- 4 cups flour
- 2 eggs
- 1 tsp. salt
- 1 cup sugar
- 1 tsp. orange zest
- 1 tsp. orange blossom essence
- 1 cup butter *(at room temperature)*
- 1 egg *(for brushing)*

For the glaze

- 1 cup icing sugar
- ¼ cup cow's milk
- 1 tbsp. orange zest

For garnish

- dulce de leche
- ½ cup bittersweet chocolate *(melted)*

Watch video

Preparation

1. For the dough: In a bowl, hydrate yeast with milk and let rest for 10 minutes.

2. In a mixer, combine flour, eggs, salt, sugar, hydrated yeast, orange zest, and orange blossom essence. Mix for 10 minutes until a smooth dough is obtained.

3. Add butter and mix for 5 more minutes until incorporated.

4. In a previously greased bowl, place dough and cover with plastic wrap. Let rise for 1 hour or until doubled in size.

5. Preheat oven to 356 °F.

6. On a floured surface, form small dough balls of about 2.8 oz each. Form the bones using your fingers and arrange them on top of the dough balls.

7. Arrange panes de muerto on a baking sheet. Brush with egg and let proof for 20 minutes. Bake for 20 minutes or until cooked through.

8. For the glaze: In a bowl, mix icing sugar, milk, and orange zest. Set aside.

9. For assembling the pan de muerto filled with dulce de leche: Cover pan de muerto with glaze and let dry on a rack. Cut in half crosswise, fill with dulce de leche, and garnish with melted bittersweet chocolate.

Pan de muerto relleno de dulce de leche

Tiempo: 2 h 30 min | Dificultad: baja | Porciones: 8

Para la masa

- 1 sobre de levadura *(11g)*
- 1 taza de leche de vaca *(tibia)*
- 4 tazas de harina
- 2 huevos
- 1 cdta. de sal
- 1 taza de azúcar
- 1 cda. de ralladura de naranja
- 1 cdta. de esencia de azahar
- 1 taza de mantequilla *(a temperatura ambiente)*
- 1 huevo *(para barnizar)*

Para el glaseado

- 1 taza de azúcar glass
- ¼ tazas de leche de vaca
- 1 cda. de ralladura de naranja

Para decorar

- suficiente glaseado
- suficiente dulce de leche
- ½ taza de chocolate amargo *(derretido)*

Ver video

Preparación

1. Para la masa de pan de muerto: Hidrata la levadura con la leche y deja reposar por 10 minutos.

2. Agrega en la batidora la harina, los huevos, la sal, el azúcar, la levadura hidratada, la ralladura de naranja y la esencia de azahar. Bate por 10 minutos hasta obtener una masa uniforme.

3. Añade la mantequilla, bate por 5 minutos más hasta integrar.

4. En un tazón previamente engrasado, coloca la masa y cubre con plástico antiadherente. Deja fermentar por 1 hora o bien, hasta que doble su volumen.

5. Precalienta el horno a 180°C.

6. Sobre una superficie enharinada forma bolitas de aproximadamente 80 gramos, forma las canillas con ayuda de tus dedos.

7. Coloca los panes sobre una charola, barniza con huevo y deja fermentar por 20 minutos, hornea por 20 minutos o bien hasta que esté bien cocido.

8. Para el glaseado: Mezcla el azúcar glass con la leche y la ralladura de naranja. Reserva.

9. Para armar el pan de muerto relleno de dulce de leche: Cubre con el glaseado de naranja y deja secar sobre una rejilla. Corta a la mitad, rellena con dulce de leche y decora con chocolate derretido.

Pan de Muerto Filled with Pastry Cream

Pan de muerto relleno de crema pastelera

kiwilimón
RECIPES

Pan de Muerto Filled with Pastry Cream

Time: 2 h 30 min Difficulty: low Servings : 8

For the dough

- 1 envelope yeast *(0.3 oz)*
- 1 cup cow's milk *(lukewarm)*
- 4 cups flour
- 2 eggs
- 1 tsp. salt
- 1 cup sugar
- 1 tsp. orange zest
- 1 tsp. orange blossom essence
- 1 cup butter *(at room temperature)*
- 1 egg *(for brushing)*

For the pastry cream

- 2 cups whole milk
- 1 stick cinnamon
- 4 egg yolks
- ½ cup sugar
- 1 tbsp. vanilla essence
- 2 tbsp. cornstarch

For garnish

- 1 cup bittersweet chocolate *(melted)*
- ½ cup white chocolate *(melted)*

Pan de Muerto Filled with Pastry Cream

Time: 2 h 30 min Difficulty: low Servings : 8

Preparation

1. For the dough: In a bowl, hydrate yeast with milk and let rest for 10 minutes.

2. In a mixer, combine flour, eggs, salt, sugar, hydrated yeast, orange zest, and orange blossom essence. Mix for 10 minutes until a smooth dough is obtained.

3. Add butter and mix for 5 more minutes until incorporated.

4. In a previously greased bowl, place dough and cover with plastic wrap. Let rise for 1 hour or until doubled in size.

5. Preheat oven to 356 °F.

6. On a floured surface, form small dough balls of about 2.8 oz each. Form the bones using your fingers and arrange them on top of the dough balls.

7. Arrange panes de muerto on a baking sheet. Brush with egg and let proof for 20 minutes. Bake for 20 minutes or until cooked through.

8. For the pastry cream: In a pot, heat milk and cinnamon for 5 minutes.

9. In a bowl, mix egg yolks, sugar, cornstarch, and vanilla essence. Add hot milk little by little. Transfer mixture to a pot and cook until creamy and thick stirring constantly. Let cool and keep in the fridge.

10. For assembling the pan de muerto filled with pastry cream: Cover pan de muerto with melted bittersweet chocolate and let dry. Fill with pastry cream and garnish with melted white chocolate.

Watch video

Pan de muerto relleno de crema pastelera

Tiempo: 2 h 30 min | Dificultad: baja | Porciones: 8

Para la masa

- 1 sobre de levadura *(11g)*
- 1 taza de leche de vaca *(tibia)*
- 4 tazas de harina
- 2 huevos
- 1 cdta. de sal
- 1 taza de azúcar
- 1 cda. de ralladura de naranja
- 1 cdta. de esencia de azahar
- 1 taza de mantequilla *(a temperatura ambiente)*
- 1 huevo *(para barnizar)*

Para la nata

- 2 tazas de leche entera
- 1 raja de canela
- 4 yemas de huevo
- ½ taza de azúcar
- 1 cda. de vainilla líquida
- 2 cdas. de fécula de maíz

Para decorar

- 1 taza de chocolate amargo *(derretido)*
- ½ tazas de chocolate blanco *(derretido)*

Pan de muerto relleno de crema pastelera

Tiempo: 2 h 30 min Dificultad: baja Porciones: 8

Preparación

1. Para la masa: Hidrata la levadura con la leche y deja reposar por 10 minutos.

2. Agrega en la batidora la harina, los huevos, la sal, el azúcar, la levadura hidratada, la ralladura de naranja y la esencia de azahar. Bate por 10 minutos hasta obtener una masa uniforme.

3. Añade la mantequilla, bate por 5 minutos más hasta integrar.

4. En un tazón previamente engrasado, coloca la masa y cubre con plástico antiadherente. Deja fermentar por 1 hora o bien, hasta que doble su volumen.

5. Precalienta el horno a 180°C.

6. Sobre una superficie enharinada forma bolitas de aproximadamente 80 gramos, forma las canillas con ayuda de tus dedos.

7. Coloca los panes sobre una charola, barniza con huevo y deja fermentar por 20 minutos, hornea por 20 minutos o bien hasta que esté bien cocido.

8. Para la crema pastelera: Calienta 5 minutos la leche con la canela en una olla.

9. Bate las yemas con el azúcar, la fécula de maíz y esencia de vainilla. Agrega poco a poco la leche caliente, regresa al fuego y sin dejar de mover cocina hasta que tenga una consistencia cremosa y espesita. Enfría y mantén en refrigeración.

10. Para armar el pan de muerto relleno de crema pastelera: Cubre con el chocolate derretido y deja secar. Rellena con la crema pastelera y decora con chocolate blanco.

Ver video