

Pastel de Tres Leches

Tradicional Casero de Views on the Road

⌚ Prep: 25m

🔥 Cocción: 30m

❄️ Reposo: 4h

Σ Total: 295m

🍽️ 12 porciones



Ref. visual: Views on the Road (Stephanie & Cloud)

MISE EN PLACE / INGREDIENTES

[13]

- ☐ 5 unidades Huevos grandes a temperatura ambiente separados

☐ 1 taza Harina de trigo todo uso cernida

☐ 1 lata (14 oz) Leche condensada azucarada (La Lechera)

☐ 1 lata (12 oz) Leche evaporada (Carnation)

☐ 2.5 tazas divididas Crema espesa para batir dividida (1 taza para las tres leches y 1.5 tazas para el chantilly)

☐ 0.5 taza Leche entera (para el bizcocho)

☐ 1 taza dividida Azúcar granulada blanca dividida

☐ 1.5 cucharaditas Polvo de hornear

☐ 0.5 cucharadita Sal fina

☐ 2 cucharaditas divididas Extracto puro de vainilla mexicana dividido

☐ 3 cucharadas Azúcar glas (para la crema batida)

☐ 1 cucharadita Canela molida (para espolvorear)

☐ 1 taza rebanada Fresas frescas rebanadas (para decorar)

🛒 GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Leche Condensada La Lechera: Nestlé La Lechera Sweetened Condensed Milk

La textura y dulzor tradicional de los pasteles latinoamericanos. • 📍 Pasillo hispano.

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

- 1

Batir Claras y Bizcocho

⌚ 12 min

Bate las claras con 3/4 taza de azúcar a picos firmes. En otro tazón bate las yemas con el resto de azúcar y vainilla. Une con movimientos envolventes y agrega la harina cernida con polvo de hornear.

✓ Control: Masa esponjosa y aireada.
- 2

Hornear a 350°F

⌚ 30 min

Vierte en el molde de 9×13 engrasado y hornea a 350°F (175°C) durante 25 a 30 minutos hasta que un palillo salga limpio. Deja enfriar 20 minutos.

✓ Control: Bizcocho dorado y elástico al tacto.
- 3

Pinchar y Bañar con las Tres Leches

⌚ 15 min

Mezcla la leche condensada, evaporada y 1 taza de crema espesa con vainilla. Pincha todo el bizcocho con un tenedor y vierte la mezcla de tres leches despacio. Refrigerera mínimo 4 horas (o toda la noche).

✓ Control: Bizcocho absorbiendo las leches por completo.
- 4

Cubrir con Chantilly y Fresas

⌚ 10 min

Bate 1.5 tazas de crema espesa con azúcar glas y vainilla hasta formar picos. Extiende sobre el pastel frío, espolvorea canela y decora con fresas frescas.

✓ Control: Pastel festivo ultra jugoso y cremoso.

🛡️ **SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TEMPERATURA: SEGURIDAD ≤40°F (4°C) REFRIGERACIÓN LÁCTEA | TEXTURA OBJETIVO: 200°F (93°C) EN LA MIGA ANTES DEL BAÑO**

Seguridad Alimentaria USDA (Huevo y Lácteos): Hornear el bizcocho superando ≥160°F (71°C); al ser un postre de alta humedad empapado en tres leches y crema batida, debe conservarse refrigerado a ≤40°F (4°C) durante las 4 horas de absorción y hasta servir.

👁️ **SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:**

Pastel completamente empapado de crema dulce que libera leche al cortar con el tenedor sin desmoronarse ni quedar gomoso.

🔍 **POR QUÉ FUNCIONA:**

El Bizcocho Espuma sin Mantequilla: Montar las claras a nieve e incorporar las yemas sin añadir grasa crea una estructura porosa de esponja diseñada exclusivamente para beber la mezcla de tres leches sin volverse papilla.

⚠️ **EVITA ESTE ERROR:**

El pastel se desbarató y quedó aguado: Usa bizcocho esponja tradicional sin grasa y deja enfriar el pan antes de verter las leches poco a poco.