Cornetto de Cosenza



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Almíbar

Azucar: 300 grs.
Agua: 500 cc

Amasijo

Leche: 150 cc
Harina: 450 grs.
Amaretto: 20 cc
Levadura: 15 grs.
Azucar: 60 grs.
Agua: 100 cc
Sal: 8 g

Bebida sugerida

Té China orange:

Crema de chocolate con pasta de almendra

Chocolate cobertura semi-amargo: 150 g
Pasta de almendras: 200 grs.
Claras: 30 grs.

Crema pastelera

Leche: 500 cc
Almidón de Maíz: 50 grs.
Huevos: 100 grs.
Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria
Azucar: 180 grs.

Empaste

Harina: 50 grs.
Manteca: 150 g

Preparación de la Receta

Empaste

- Mezcle la *harina* con la *manteca* hasta formar una pasta homogénea.
- Forme un rectángulo y reserve en la heladera hasta que quede duro.

Amasijo

- En un bowl disponga el agua, el *amaretto*, la leche, la *levadura* y mezcle hasta que ésta se disuelva.
- Incorpore, el azúcar, la sal y la *harina*
- Mezcle todos los ingredientes hasta lograr una masa sedosa y suave.
- Cubra con un film y deje descansar durante 15 minutos.
- Estire la masa en forma rectangular y coloque en el centro de ella el empaste frío.
- Enciérrelo con la masa, realice 1 vuelta simple, cubra con un film y lleve al frío durante 20 minutos.
- Estire con un palote y repita el proceso anterior 3 veces más
- Una vez realizadas las 4 vueltas estire la masa hasta alcanzar 5 mm de espesor, luego corte triángulos de 15 cm de alto x 10 cm de base.
- En el medio disponga la *crema* o relleno deseado y enrolle desde la parte más ancha hacia el vértice del triángulo.
- Acomode en bandejas enmantecadas, pincele con *huevo* batido y deje estibar hasta que fermente al doble de su volumen.
- Cocine en el horno precalentado a 200° C durante 12 a 15 minutos y pincele con *almíbar*

Crema pastelera

- En un bowl mezcle el azúcar y el almidón de maíz.
- Incorpore los huevos y mezcle bien
- En una *cacerola* lleve la leche a hervor.
- Integre la mezcla anterior y cocine sobre fuego bajo revolviendo constantemente hasta que alcance los 85º C.
- Retire del fuego, agregue la esencia de vainilla y cubra con un film hasta que baje la temperatura.

Crema de chocolate con pasta de almendra

- En un bowl mezcle la pasta de *almendra* con las claras y el *chocolate* derretido hasta formar una pasta homogénea.

Almíbar

- En una *cacerola* disponga el agua, el azúcar y cocine durante 1 minuto a partir del hervor

Consulta la receta original en