Danesa con Frutas Frescas



Tiempo de preparación: 240 Min

Ingredientes

Amasijo

Vainilla: c/n A gusto
Yemas: 6 Unidades
Harina 0000: 600 Gramos
Levadura: 50 Gramos
Ralladura de limón: 1 unidad
Azucar: 240 Gramos
Harina 000: 600 Gramos
Leche: 650 c.c.
Mantequilla: 150 Gramos
Sal: 20 Gramos

Empaste

Cerezas: 150 Gramos
Crema pastelera: c/n A gusto
Harina: 200 Gramos
Mantequilla: 1 kg
Crema Batida: c/n A gusto
Frambuesas: 100 Gramos
Higos: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- Trabajar con gancho amasador harinas, *levadura*, sal, yemas, leche, *mantequilla*, azúcar, esencia de vainilla y ralladura de *limón* hasta formar una masa lisa.
- Dejar reposar por 40 minutos sobre la mesa tapada con un nylon, desgasificar y llevar a nevera.
- Trabajar la *mantequilla* del empaste con la *harina* sin que queden grumos
- Darle forma rectangular y envolver con film
- Enfriar por 20 minutos.
- Retirar el amasijo de la nevera, estirar en forma rectangular y colocar la *mantequilla* en el centro con la ayuda del palote darle tres vueltas simples
- Enfriar durante una hora.

Armado y Finalización

- Cortar cuadrados de 10 cm de lado, darle la forma deseada, colocar en placa empapelada y enmantequillada, dejar *leudar* dos horas
- Agregar un poco de *crema* pastelera en el centro y cocinar en horno a 180° por 25 minutos
- Retirar del horno, hacer un punto de *crema* chantilly y decorar con fruta fresca, espolvorear con azúcar impalpable.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/danesa-con-frutas-frescas