

Facturas clásicas argentinas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Almíbar

Miel: Cantidad necesaria

Agua: 600 cc

Azucar: 1 k

Cáscaras de naranjas: Cantidad necesaria

Gel abrillantador: 200 g

Crema pastelera

Leche: 500 cc

Almidón de Maíz: 50 grs.

Azucar: 250 grs.

Yemas: 6 Unidades

Decoración

Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Dulce de leche repostero: Cantidad necesaria

Membrillo procesado: Cantidad necesaria

Empaste

Manteca: 200 g

Harina: 25 grs.

Medialunas y facturas de manteca

Leche: 275 cc

Harina 0000: 500 grs.

Esencia De Vainilla: A gusto

Sal fina: 15 grs.

Azucar: 50 grs.

Levadura: 20 grs.

Miel: 25 grs.

Preparación de la Receta

Medialunas de manteca

- Preparare el amasijo, en un bowl coloque la leche a temperatura ambiente, azúcar, *levadura* fresca, esencia de vainilla y miel, mezcle con un batidor manual hasta que la *levadura* se disuelva, luego incorpore la *harina* y sal, mezcle con una espátula hasta que los ingredientes sólidos se unan con los líquidos
- Una vez unidos amase sobre la mesada hasta que la masa se despreque por completo de esta, forme un bollo, cúbralo con plástico cristal y deje levar en un lugar calido.

Empaste

- En un bowl coloque la *manteca* a temperatura ambiente junto con la *harina* y trabájela con las manos hasta que los ingredientes estén unidos, coloque sobre la mesada, de forma de cilindro de aproximadamente 20cm de largo y 2cm de diámetro, reserve.

Almíbar

- Cloque una *cacerola* a fuego medio, incorpore el agua, azúcar, miel, cáscara de *naranja* y gel abrillantador, mezcle y deje que hierva unos minutos, luego retire del fuego y vuelque dentro de un bowl.

Crema pastelera

- En un bowl coloque la mitad de azúcar junto con el almidón de maíz, incorpore las yemas y mezcle con un batidor manual.
- En una *cacerola* coloque la leche con el resto de azúcar y lleve a fuego medio, revuelva hasta que el azúcar se disuelva, una vez caliente vuelque sobre las yemas una pequeña parte de la leche para temperar
- Vuelque luego las yemas sobre la leche, cocine a fuego mínimo mientras bate continuamente hasta que rompa hervor, cocine unos minutos y retire del fuego, vierta la *crema* pastelera dentro de un bowl y cubra con platico cristal a contacto.

Armado

- Una vez que el amasijo descanso, con un cuchillo filoso realice dos cortes en forma de cruz, abra la masa y estire con un palo de amasar comenzando siempre del medio hacia fuera y hasta lograr el largo del empaste
- Tome el empaste y aplástelo con la palma de las manos y luego y golpéelo con el palo de amasar hasta formar un rectángulo, acomódelo en el medio de la masa, doble los bordes de esta sobre el empaste hasta cubrirlo, estire nuevamente con el palo de amasar dando forma rectangular

- Doble un tercio de la masa hacia el centro y proceda del mismo modo con el tercio restante, deben quedar tres pliegues, tape con plástico cristal y deje reposar en la heladera durante 30 minutos
- Pasado el tiempo de reposo retire y proceda del mismo modo, estírela y luego realice tres pliegues, cubra la masa con plástico y deje reposar durante 2 horas en la heladera, colóquela nuevamente en la mesada y proceda al estirado y pliegues, cubra la masa y déjela reposar en la heladera 2 horas, repita el procedimiento y deje reposar 2 horas mas en la heladera.
- Retire la masa de la heladera y estírela hasta lograr 7mm de espesor, cubra con plástico cristal y lleve a la heladera durante 15 minutos.
- Coloque nuevamente la masa sobre la mesada y córtela en tiras de 10cm de ancho, apile las tiras y córtelas en triángulos, la base de los triángulos debe ser de 10cm
- Cubra con plástico cristal y deje reposar a temperatura ambiente durante 5 minutos.
- Tome un triángulo de masa y estírela suavemente con las manos, luego enrolle comenzando de la parte mas ancha hacia la mas fina, proceda del mismo modo con el resto
- Déjelas reposar unos minutos y luego acomódelas sobre una placa, tome una medialuna, estire las puntas suavemente y presiónelas dando la forma de medialuna y dejando el cierre hacia abajo
- Cubra la placa con plástico cristal y déjelas reposar hasta que duplique su volumen
- Luego cocine en horno precalentado a 180°C durante 20 minutos
- Una vez que las medialunas estén doradas retírelas del horno y pincélelas con el *almíbar*.
- Con la misma masa puede hacer las siguientes facturas, una vez que tenga las tiras de masa apílelas y córtelas en rectángulos de 3cm de ancho, sobre una placa acomode un rectángulo y pliegue los extremos superiores hacia el centro
- Otra forma, tome un rectángulo de masa, dóblelo por la mitad y realice un corte en la base, luego ábralo y pase uno de los extremos por el centro estirando las puntas
- Otra forma, tome un rectángulo con el corte en la base, ábralo, doble los extremos hacia el centro y luego pliegue horizontalmente
- Tome un rectángulo sin el corte, tome de los extremos, realice una torzada, pliegue sobre si misma y al acomodarla sobre la placa presione para terminar de cerrar la pieza
- La ultima forma, tome un rectángulo y torcer la masa presionando las puntas sobre la placa
- Cubra con plástico cristal y deje reposar hasta que duplique su volumen.
- Decore las facturas con membrillo y *crema* pastelera, luego espolvoree el dulce de membrillo y *crema* pastelera con azúcar
- Cocine en horno precalentado a 180°C durante 20 minutos aproximadamente, terminada la cocción y aun calientes pincelas con el *almíbar*.
- Por ultimo rellene algunas con dulce de leche y espolvoree con azúcar impalpable.

Presentación

- Sirva las facturas en una fuente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/facturas-clasicas-argentinas>