Facturas de grasa y vienesas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Amasijo

Azucar: 60 grs.
Agua: 600 cc
Levadura: 10 grs.
Harina 0000: 1 k
Sal: 25 g
Aceite: Cantidad necesaria

Crema pastelera

Leche: 500 cc
Yemas: 6 Unidades
Almidón de Maíz: 50 grs.
Azucar: 250 grs.

Decoración

Azucar: Cantidad necesaria
Peras en almíbar: Cantidad necesaria
Duraznos en almibar: Cantidad necesaria
Dulce de membrillo procesado: Cantidad necesaria
Cerezas confitadas: Cantidad necesaria

Empaste

Manteca: 400 g
Harina 0000: 25 grs.
Margarina: 200 grs.
Harina 000: 50 g
Sal: 10 g
Grasa vacuna: 200 g

Facturas vienesas

Leche: 250 cc
Esencia De Vainilla: 10 cc
Ralladura de limón: 1 Unidad
Extracto De Malta: 10 g
Azucar: 50 grs.

Harina 0000: 500 grs.
Sal: 5 g
Yemas: 3 Unidades
Levadura: 20 grs.
Manteca pomada: 50 grs.

Relleno de almendras

Leche: 50 cc
Almendras Tostadas: 100 g
Miel: 110 grs.
Vainillas procesadas: Cantidad necesaria

Relleno de ricota

Huevo: 1 Unidad
Azucar: 50 grs.
Esencia De Vainilla: A gusto
Ricota: 500 grs.

Preparación de la Receta

Amasijo

- En un bowl coloque agua, *levadura* fresca, sal y azúcar, mezcle con un batidor de mano.
- En otro bowl coloque la *harina* y forme una corona en el centro, agregue la preparación anterior y mezcle con una espátula de plástico hasta que la masa se despegue de los bordes del bowl.
- Vuelque la preparación sobre la mesada y amase enérgicamente hasta obtener una masa lisa y homogénea, úntela con aceite y cúbrala con plástico cristal, deje reposar a temperatura ambiente.

Empaste

- En un bowl coloque la *margarina* a temperatura ambiente, la grasa, sal y la *harina*, mezcla con la ayuda de un cornet hasta integrarlos.

Crema pastelera

- En un bowl coloque la mitad de azúcar junto con el almidón de maíz, mezcle, incorpore luego las yemas y bata hasta unir todos los ingredientes.
- Coloque una olla al fuego, incorpore la leche y el resto de azúcar, mezcle hasta que se disuelva.
- Una vez caliente la leche vierta sobre las yemas una pequeña porción, mezcle para equiparar las temperaturas, luego vuelque las yemas sobre el resto de leche, mezcle continuamente con un batidor para que no se formen grumos, una vez que rompa hervor cocine durante 1 minuto mas.

- Vierta la *crema* dentro de un bowl, cubra con plástico cristal en contacto y deje enfriar a temperatura ambiente.

Amasijo de facturas vienesas

- En un bowl coloque la leche, *levadura*, esencia de vainilla y azúcar, mezcle, perfume con la ralladura de *limón*, agregue las yemas y extracto de *malta*, mezcle, incorpore la *harina* y sal, mezcle con una espátula y añada la *manteca* pomada, mezcle hasta unir los ingredientes
- Baje la masa sobre la mesada y amase hasta obtener una masa lisa y homogénea, realice un bollo, cubra con plástico cristal y deje reposar a temperatura ambiente durante 20 minutos.

Empaste

- Coloque en un bowl la *margarina* y la *harina*, amase y luego vuelque sobre la mesada, de forma de cilindro y cubra con plástico cristal, deje reposar en la heladera durante 30 minutos.

Relleno de almendras

- En el vaso de un mixer coloque las almendras tostadas y las *vainillas* procesadas, procese, incorpore la miel y la leche, procese nuevamente
- Coloque la mezcla dentro de una manga, reserve.

Relleno de ricota

- En un bowl coloque el *huevo* junto con el azúcar, bata, perfume con la esencia de vainilla y agregue la *ricota*, bata
- Coloque el relleno dentro de una manga y reserve.

Armado

- Pincela la mesada con aceite y estire la masa presionando con los dedos hasta lograr un rectángulo de 1cm de espesor.
- Una vez estirado el amasijo unte la mitad con el empaste, distribuya la preparación de manera uniforme, luego dóblela por la mitad y selle los bordes armando un repulgue.
- Unte nuevamente la mesada con aceite y deje reposar la masa durante 20 minutos a temperatura ambiente.
- Estire la masa con los dedos formando un rectángulo de 1cm de espesor.
- Corte la masa a lo largo en dos partes iguales, luego enrolle cada pieza, debe obtener dos bastones
- Deje reposar durante 30 minutos.
- Pasado el tiempo de reposo corte los bastones en piezas de 35 gramos cada una
- Unte la mesada con aceite, acomode las piezas, cúbralas con plástico cristal y deje reposar durante 30 minutos.

- Para el armado de las medialunas de grasa

- Humedezca las manos con aceite, tome una pieza y presiónela suavemente sobre la mesada, luego enróllela sobre si misma y reserve, proceda de la misma forma con el resto de masa
- Cubra con plástico cristal y deje reposar durante 15 minutos.
- Tome una pieza y estírela suavemente de ambos extremos, luego acomódela sobre una placa previamente enmantecada dándole forma de medialuna, proceda del mismo modo con el resto
- Al momento de acomodarlas tener en cuenta que las piezas deben tocarse para que queden unidas en la cocción, cubra con plástico cristal y deje reposar durante 50 minutos a temperatura ambiente.

- Para el armado de los ojitos

- Tome una porción de masa sin enrollar, acomode el cilindro de forma vertical sobre una placa enmantecada y aplaste con los dedos dándole forma circular.

- Para el armado de los cielitos

- Tome una pieza de masa dándole la misma forma que la medialuna, acomódela sobre una placa enmantecada y una las puntas sin superponerlas, debe quedar un orificio en el centro.

- Para el armado de los nuditos

- Proceda de la misma forma que el anterior pero esta vez dando forma circular y superponiendo las puntas, debe quedar de igual forma, con un orificio en el centro.

- Para el armado de los vigilantes

- Deben tener las piezas la mismo forma que las medialunas pero debe acomodarlas sobre la placa de forma estirada y teniendo en cuenta que deben tocarse.
- Cubra las preparaciones con plástico cristal y deje reposar en un lugar calido hasta que dupliquen su volumen.
- Coloque el membrillo procesado dentro de una manga y decore algunos ojitos, cielitos y nuditos y todos los vigilantes.
- Coloque la *crema* pastelera dentro de una manga y termine de decorar las facturas
- Por ultimo espolvoréelas con una pequeña cantidad de azúcar.
- Cocínelas en horno precalentado a 200°C durante 12 a 15 minutos.

- Para el armado de las facturas vienesas

- Tome el amasijo y estírelo sobre la mesada previamente espolvoreada con *harina* y hasta obtener una lamina de 2cm de espesor aproximadamente.

- Con la palma de la mano aplaste el empaste, luego acomódelo en el centro del amasijo y presione con los dedos para integrarlo, doble la mitad de masa sobre el empaste, humedezca el borde con agua y pliegue la mitad restante, presione el borde con los dedos.
- Espolvoree nuevamente la mesada con *harina* y acomode la masa de forma horizontal, con un palo de amasar termine de sellar el cierre de la masa sin llegar a los borde, luego gire la masa y estírela hasta que duplique su largo
- Coloque nuevamente la masa de forma horizontal, debe plegarla en tres partes, doble un tercio sobre si misma, luego doble el otro tercio, con la ayuda del un palo presione suavemente hasta sellar la masa
- Cubra con plástico cristal y reserve en la heladera durante 30 minutos.
- Estire la masa de forma perpendicular hasta doblar su volumen, luego dóblela de la misma forma que el paso anterior, cubra con plástico crista y deje descansar durante 2 horas en la heladera
- Realice este pliegue dos veces mas dejando descansar 2 horas en cada uno.
- Espolvoree la mesada con *harina* y estire el *hojaldre* con un palo dándole forma rectangular hasta obtener una lamina de 7mm de espesor, cubra con plástico cristal y deje reposar en la heladera durante 30 minutos.
- Con un cuchillo filoso empareje los bordes, luego corte una tira de masa de 10cm de ancho aproximadamente, doble un extremo sobre si mismo formando un triangulo y corte, repita este proceso con el resto de la masa.

- Para el armado de los molinos

- Abra una de las piezas sobre la mesada, con un cuchillo filoso realice cortes desde el centro hacia los vértices, es importante que los cortes no lleguen completamente hasta el centro, acomode sobre una placa, tome la punta derecha de cada triangulo y presiónela sobre el centro de la masa
- Rellene el centro con un botón del relleno de *ricota* y daditos de pera en *almíbar*.

- Para el armado de la flor silvestre

- Tome una porción de masa con forma de triangulo, realice en ambas bordes un corte desde el dobles hacia la punta del triangulo de 2cm de largo, abra el triangulo, dóblela del otro lado y córtela de igual forma, luego acomode sobre una placa, abra el triangulo y lleve cada punta hacia el centro presionando para que mantenga la forma
- Rellene el centro con un botón del relleno de *ricota*, coloque encima una *cereza* y decore los pétalos con el relleno de almendras.

- Para el armado de los vol au vent

- Proceda de igual forma que el anterior, realice en el triangulo de masa dos cortes paralelos sin llegar a la punta, abra la pieza y acomode sobre una placa, lleve las puntas hacia los extremos contrarios
- Rellene el centro con el relleno de *ricota*, trozos de *durazno* en *almíbar* y cerezas confitadas.

- Para el armado de los cangrejos

- Coloque la pieza de masa abierta en forma de rombo, realice dos puntos con el relleno de almendras, doble luego dando forma de triangulo, realice dos cortes paralelos a los bordes del triangulo sin llegar a la punta, repita el corte una vez mas, acomode sobre una placa y abra los cortes dando forma de *cangrejo*
- Deje reposar las piezas en un lugar calido durante 30 minutos, luego cocínelas en un horno precalentado a 180°C durante 15 minutos.

Presentación

- Sirva las facturas en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/facturas-de-grasa-y-vienesas