

Facturas vienesas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Almíbar

Cáscaras de naranja: A gusto
Gel abrillantador: 200 g

Agua: 600 cc
Azucar: 1 k

Amasijo

Ralladura de limón: A gusto
Yemas: 3 Unidades
Harina 0000: 500 grs.
Sal: 12 g
Esencia De Vainilla: A gusto

Levadura fresca: 20 grs.
Azucar: 100 grs.
Leche: 250 g
Manteca pomada: 50 grs.

Crumble

Manteca: 150 g
Azucar impalpable: 1 Taza

Harina: 1 Taza

Empaste

Harina: 150 grs.

Manteca pomada: 350 grs.

Relleno de almendras

Rhum: 50 cc
Almendras picadas: 100 g
Vainillas procesadas: A gusto

Leche: 50 g
Miel: 110 grs.

Relleno de manzanas

Manzanas verdes: 500 g

Pasas de uva rubia: 30 g

Canela: 5 grs.

Azucar: 75 grs.

Bizcochos molidos: 75 g

Relleno de ricota

Huevo: 1 Unidad

Esencia De Vainilla: A gusto

Azucar: 50 grs.

Ricota: 500 grs.

Preparación de la Receta

Amasijo

- En un bowl desleír la *levadura* con una $\frac{1}{4}$ parte de la leche.
- En otro bolw coloque el resto de la leche junto con el azúcar, la sal, las yemas, la esencia de vainilla, la ralladura de *limón* y la *harina* tamizada, mezcle sin amasar, incorpore la *levadura* desleída y con la ayuda de un cornet integre los ingredientes, luego añada la *manteca* pomada y una la masa de abajo hacia arriba hasta integrar por completo la *manteca*, retire la masa del bolw y amase sobre la mesada hasta lograr que quede completamente homogénea.
- Deja levar en un sitio a temperatura ambiente tapada con film para evitar que se seque y hasta que duplique su volumen.

Empaste

- Coloque en un bowl la *manteca* pomada junto con la *harina*, con un cornet una los ingredientes.
- Sobre un papel film y con la ayuda del cornet estire el empaste, luego envuelva con el film dando forma rectangular, reserve en la heladera durante 10 minutos.

Relleno de ricota

- En un bowl coloque todos los ingredientes y mezcle con una espátula.
- Coloque el relleno en una manga y reserve en la heladera hasta el momento de utilizar.

Relleno de manzanas

- Pele las manzanas y corte en cubos de 2cm de lado.
- Colóquelas en un bowl, junto con el azúcar, la canela, las pasas de uva rubias y el biscocho seco molido, mezcle con una espátula hasta integrar todos los ingredientes.

Relleno de almendras

- En un bowl coloque la leche junto a las almendras picadas sin *pelar*, las *vainillas* procesadas, la miel y el *rhum*, mezcle con una espátula hasta lograr una masa firme y no líquida
- Coloque dentro de una manga y reserve.

Crumble

- Coloque en un bowl la *manteca* pomada junto con el azúcar impalpable y la *harina*, trabaje con las manos arenando la preparación.

Almíbar

- En una olla coloque el agua junto con el azúcar, la cáscara de *naranja* y el gel abrillantador, lleve a fuego y mezcle hasta alcanzar una temperatura de 110°C

Armado

- Una vez que la masa haya duplicado su volumen desgasifíquela, sobre la mesada ligeramente enharinada estire la masa con un palo de amasar dando forma rectangular logrando un espesor de 2cm.
- Coloque el empaste sobre uno de los lados de la masa y cubra con papel film, luego amase el empaste sobre la masa y retire el film
- Cierre hasta la mitad de la masa la parte que no tiene el empaste y haga lo mismo con el otro extremo hasta formar una masa de tres capas
- Estire la masa con el palote a lo largo, luego pliegue nuevamente quedando tres capas, cada dos vueltas simples deje reposar en la heladera durante 20 minutos
- Retire de la heladera y proceda del mismo modo 2 veces más.
- Deje reposar en la heladera durante 2 horas.
- Transcurrido el tiempo retire la masa de la heladera y estire con el palote hasta lograr un espesor de 7mm aproximadamente, reserve en la heladera hasta el momento de ser utilizada.
- Corte la masa en cuadrados de 10cm de lado aproximadamente, doble al medio formando un triángulo, con un cuchillo realice cortes en la base del triángulo sin llegar a los extremos de ambos lados, luego abra el triángulo y una todos sus vértices en el centro.
- Tome otro cuadrado y con el relleno de *ricota* forme en el centro una línea de lado a lado, doble al medio y presione el borde con los dedos para sellarlo.
- Como tercer modelo tome un cuadrado y con un cortante circular de 9cm de diámetro aproximadamente realice un corte a medias en semicírculo en el centro del cuadrado y llevando los extremos hacia la otra punta.
- Por último realice cortes en los extremos de otro cuadrado y llevando los bordes hasta el centro.
- En una placa enmantecada acomode las facturas.
- Luego trabaje con los distintos rellenos colocándolos sobre las facturas a gusto
- Pincele con *manteca* fundida y cocine en horno a 200°C durante 20 minutos aproximadamente.

- Para realizar las medias lunas corte la masa previamente estirada en láminas de 10cm de ancho aproximadamente y apílelas

- Luego corte rectángulos de 7cm de base por 10cm de largo.
- Tome uno de los triángulos y enrolle sobre la mesada desde la base hacia la punta del triángulo
- Proceda del mismo modo con el resto.
- Sobre una placa enmantecada acomode las medias lunas uniendo las puntas y pegada una a la otra, deje reposar durante 20 minutos.
- Pinte con doradura y cocine en horno a 200°C durante 20 minutos.
- Pincele todas las facturas con el *almíbar*.

Presentación

- Sirva las facturas en una fuente y acompañe con un te.

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