Gallette de ciruelas



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Hojaldre rápido:
Manteca: 190 Gramos
Sal fina: A gusto
Manteca pomada: 70 Gramos
Huevo: 1 Unidad
Ciruelas: 1 kilos
Canela: 1 Cucharadita
Harina 0000: 375 Gramos
Agua helada:
Almendras: 70 Gramos
Azucar impalpable: 70 Gramos
Harina 0000: 20 Gramos
Azucar: 150 Gramos
Azucar: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para el hojaldre rápido

- Mezclar un un bowl *harina*, sal y *manteca* muy fría en cubos hasta cubrir todos los cubos con *harina*.
- Bajar la mezcla a la mesada y con palote aplastarlos para generar láminas de *manteca* bien finas.
- Juntar la masa y seguir aplastando hasta que no haya mas cubos de *manteca*.
- Hacer una corona y en el centro agregar de a poco agua helada
- Trabajando con Cornet y palote ir agregando agua helada hasta formar una masa donde se vean las manos de *manteca* pero esté unida.
- Formar un rectángulo, enfilmar y enfriar por 1 hora.

Para la crema de almendras

- Procesar almendras hasta tener un polvillo.
- Mezclar en un bowl con *manteca* pomada, azúcar impalpable y agregar 1 *huevo*
- Mezclar bien hasta emulsionar
- Añadir *harina*, homogeneizar y reservar.

Para el armado

- Cortar ciruelas a la mitad y retirarles el *carozo*.
- Llevar a un bowl, agregar azúcar, canela, mezclar y reservar.
- Espolvorear la mesada con *harina* y estirar la masa fría con palote dándole forma circular.
- Llevar a placa con papel *manteca* y sobre la masa dejándole un marco de 5 cm, agregar la *crema* de almendras.
- Acomodar las mitades de ciruelas sobre la *crema* y doblar los bordes de masa sobre la fruta conteniéndola.
- Pincelar la masa con *huevo* batido y espolvorear con azúcar la masa.
- Llevar 15 min a freezer y cocinar en horno 15 minutos a 200ª C y 35 minutos a 160ª C
- Dejar atemperar y servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gallette-de-ciruelas