

# Galette 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 *mantequilla* 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 200<sup>a</sup> C y 35 minutos a 160<sup>a</sup> C.
- Dejar atemperar y servir.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/galette-de-ciruelas>