Hojaldre clásico, hojaldre rápido, vol-au-vent, palmeritas y palitos de queso

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Hojaldre

Huevos: 2 Unidades
Sal: 12 g
Harina 0000: 500 g
Agua: 250 cc
Margarina: 400 grs.

Palitos de queso

Masa de hojaldre: 400 g
Huevos: 2 Unidades
Queso Parmesano Rallado: 250 g

Palmeritas

Azucar: 150 grs.

Vol -au –vent

Yemas: 2 Unidades
Manteca: 15 g

Preparación de la Receta

- **Hojaldre clásico**
- Amasijo
- En un bowl mezcle la *harina* con la sal, el *huevo*, el agua y 60 g de *margarina*

- Amase hasta formar un bollo de masa homogéneo.
- Realice una cruz en la parte superior, espolvoree con *harina*
- Tape y deje descansar a temperatura ambiente.
- Estire con un palote en forma de cruz.
- Trabaje la *margarina* con las manos para ablandarla y ubique en el centro de la masa
- Cierre, y envuelva casi herméticamente.
- Estire con un palote y comience el primer doblez, vuelta doble, estire en sentido transversal del doblez hasta 1 cm de espesor, eliminando los excesos de *harina* entre cada doblez.
- Vuelva a plegar, haga una marca con dos dedos
- Esto indicará la cantidad de pliegues
- Reserve en la heladera.
- Deje descansar durante 10 minutos en la heladera y vuelva a estirar y plegar.
- Realice un doble doblez, estire y vuelva a plegar un doblez simple.
- Conserve en la heladera.

Hojaldre rápido

- Corte la *margarina* en cubos grandes.
- En un bowl mezcle todos los ingredientes y agregue la *margarina* en cubos grandes
- Sin amasar demasiado.
- Envuelva en un film y deje descansar en la heladera durante 10 minutos.
- Estire sobre la mesada enharinada, realice un primer doblez simple, eliminando los excesos de *harina* entre cada doblez
- Repita este proceso 5 veces.
- Conserve en la heladera.

Vol -au –vent

- Bata las yemas.
- Corte el **hojaldre** en círculos, a la mitad de ellos, realice un corte central.
- Acomode en una placa enmantecada y pinte con la yema, pinche el centro con un tenedor.
- Cocine en el horno fuerte a 200ºC hasta que se vean dorados.

Palitos de queso

- Bata los huevos.
- Estire la masa de *hojaldre* entre medio y un centímetro.
- Pincele con *huevo* batido, esparza con el queso.
- Aplaste con la ayuda del palote.
- Corte tiras finas, enrolle sobre la mesada y lleve a una palca para horno.
- Cocine en el horno.

Palmeritas

- Estire la masa entre medio y un centímetro de espesor.
- Espolvoree con azúcar, enrolle los dos extremos hasta llegar al centro.
- Agregue azúcar en el centro, aplaste con un palote y corte en rodajas.

- Espolvoree una placa para horno, acomode encima las palmeritas y cocine en el horno

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/hojaldre-clasico-hojaldre-rapido-vol-au-vent-palmeritas-y-palitos-de-queso