

# Hojaldre de Chocolate

Tiempo de preparación: 120 Min



## Ingredientes

### Amasijo

**Agua:** 450 c.c.

**Manteca:** 300 Gramos

**Harina:** 1 Kilo

**Sal:** 30 Gramos

### Empaste

**Cacao Amargo:** 50 Gramos

**Manteca:** 1/2 Kilo

**Harina:** 450 Gramos

## Preparación de la Receta

- Amasijo
- Hacer un volcán con *harina*, sal y en el centro agregar agua y *manteca*.
- Mezclar con cornet hasta que comience a tomar la masa y seguir amasando con las manos hasta formar un bollo.
- Dejar descansar 30 minutos.

### Empaste

- Trabajar *harina* a temperatura ambiente con *manteca* y cacao (ambos tamizados).
- Unirlos con la mano, sin que la *manteca* se ablande mucho.
- Sobre un film formar un rectángulo de 30 x 60 cm.

### Hojaldrado

- Estirar el amasijo formando un rectángulo de 30 x 60 cm.
- Colocar el empaste sobre el amasijo, dejando libre el borde de 3cm.

- Doblar los bordes hacia adentro.
- Hacer un pliegue simple (masa empastada estirada en rectángulo y llevando un borde al medio y cubrir con la otra mitad).
- Enfriar durante 30 minutos en heladera.
- Hacer un pliegue doble (masa empastada estirada en rectángulo y llevando un borde al medio, el otro al medio también y doblando encimando ambas mitades)
- Volver a enfriar y repetir una vuelta simple y una vuelta doble.
- Estirar láminas de 30 x 40 de 0,5 cm de espesor y cocinar en horno a 200° C por 10 minutos con una placa encima de cada una, retirar el peso y cocinar a 170° C por 20 minutos hasta *dorar*.
- Dejar enfriar sobre rejilla y untar con pasta de avellanas.
- Tapar con otro **hojaldre** y repetir la operación hasta tener 4 láminas.
- Cortar rectángulos de 6 x 4 y espolvorear con azúcar impalpable.

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