

Masa de hojaldre

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Amasijo

Agua: 200 cc

Sal: 10 g

Harina 0000: 425 grs.

Crema Frangipane

Rhum: 15 cc

Manteca: 50 g

Huevo: 1 Unidad

Harina de almendras: 50 g

Almidón de Maíz: 3 grs.

Azucar impalpable: 50 grs.

Crema pastelera

Leche: 500 cc

Almidón de Maíz: 50 grs.

Azucar: 250 grs.

Yemas: 6 Unidades

Decoración

Azucar: 25 grs.

Manzanas: 2 Unidades

Empaste

Manteca: 375 g

Harina 0000: 75 grs.

Preparación de la Receta

Amasijo

- Coloque en un bowl la *harina* y la sal, mezcle, forme luego una corona y en el centro vierta el agua a temperatura ambiente, continúe mezclando hasta que la masa se desprenda de los bordes del bowl
- Vuelque la masa sobre la mesada y amase hasta lograr una consistencia homogénea pero no lisa.
- Haga un bollo, cubra con plástico cristal y deje descansar durante 30 minutos a temperatura ambiente.

Empaste

- En un bowl coloque la *manteca* junto con la *harina*, trabaje con las manos hasta que se integren ambos ingredientes.
- De forma de cilindro de aproximadamente 25cm de largo, cubra con plástico cristal y reserve en la heladera.

Crema pastelera

- En un bowl coloque la mitad de azúcar junto con el almidón de maíz, mezcle, incorpore las yemas y mezcle para unir los ingredientes.
- En una olla coloque la leche, lleve a fuego medio y agregue el resto de azúcar en forma de lluvia, mezcle con un batidor manual hasta que el azúcar se disuelva, una vez que rompa hervor incorpore una pequeña parte sobre las yemas, mezcle para temperar, luego vierta las yemas sobre el resto de leche caliente y bata continuamente, una vez que rompa nuevamente hervor cocine durante 1 minutos mas y retire del fuego
- Vuelque la *crema* pastelera dentro de un bowl de vidrio y cubra con plástico cristal en contacto para evitar que se forme una capa seca.

Crema Frangipane

- En un bowl coloque la *manteca* junto con el azúcar impalpable, mezcle con un batidor, incorpore el *rum*, *harina* de almendras, el *huevo* y el almidón de maíz, mezcle a medida que incorpora los ingredientes y hasta lograr una *crema* homogénea, por último añada 100 gramos de *crema* pastelera fría, mezcle enérgicamente hasta que ambas cremas se unan
- Coloque la *crema* dentro de una manga.

Armado

- Espolvoree la mesada con *harina*, aplaste el amasijo con los dedos y luego con un palo de amasar hasta formar un rectángulo de 20 x 25cm de lado.

- Por otro lado espolvoree otra parte de la mesada con *harina*, acomode el empaste y con la palma de la mano aplaste hasta darle forma rectangular, colóquelo encima y del amasijo y envuelva con los lados sobrantes de la masa, cierre la masa uniendo las puntas.
- Terminado este paso comience a estirar la masa con la ayuda del palo de amasar, debe obtener una pieza tres veces mas larga
- Gire la masa y pliéguela, doble un tercio hacia el centro y proceda del mismo modo con el otro extremo, presione suavemente con las manos hasta unir todas las capas, este pliegue recibe el nombre de vuelta simple, cubra con plástico cristal y deje reposar en la heladera durante 30 minutos.
- Espolvoree la mesada con *harina* y coloque la masa en la misma posición que estaba cuando realizó los pliegues, de esta manera el estirado de la masa se realizará de modo perpendicular al anterior, generando así un desarrollo parejo del gluten y evitando que las piezas se rompan o se deformen en el momento de la cocción.
- Con el palo de amasar, continúe estirando la masa lentamente hasta que triplique su largo una vez más
- Esta vez pliegue la masa llevando un extremo justo hasta el centro de la masa, proceda del mismo modo con el otro extremo, en el mismo sentido doble la masa en dos, este pliegue recibe el nombre de vuelta doble
- Cubra con plástico cristal y deje reposar en la heladera durante una hora.
- Repita la vuelta simple, espolvoree la mesada con *harina* y estire la masa con el palo de amasar hasta triplicar su largo, luego realice el pliegue simple
- Cubra con plástico cristal y deje reposar en la heladera durante 1 hora
- Realice por segunda vez la vuelta doble y deje reposar en la heladera durante 1 hora.
- Por último, espolvoree la mesada con *harina* y con un palote estire la masa hasta lograr una lámina rectangular de 4 milímetros de espesor.
- Cubra con plástico cristal y deje reposar en la heladera durante 2 horas antes de cortar las piezas.
- Comience colocando la masa de **hojaldre** estirada sobre la mesada y con un cuchillo filoso empareje los bordes.

- Para el armado de las bandas de manzanas

- Corte dos rectángulos de 13 cm de ancho cada uno, estibe los dos rectángulos de masa de *hojaldre* sobre una placa para horno y resérvelos en la heladera.
- Corte las manzanas en finos gajos con piel.
- Retire de la heladera los dos rectángulos de masa de *hojaldre*
- Con la ayuda de la manga con *crema frangipane* realice en el centro de cada rectángulo y a lo largo una tira de 2cm de ancho, luego acomode las láminas de manzanas apretándolas como si fuese un mazo de naipes y de forma escalonada sobre la *crema*, por ultimo espolvoree con azúcar.

- Para el armado de los palitos de queso

- Comience esparciendo sobre la mesada abundante queso rallado, sobre este acomode un cuadrado de masa de *hojaldre* de 25cm de lado y 4mm de espesor aproximadamente, luego espolvoree queso sobre la masa y con la ayuda de un palo de amasar presione suavemente para que el queso se adhiera a la masa de ambos lados.

- Con un cuchillo bien filoso empareje los bordes de la masa y luego forme tiras de 1 ½ cm aproximadamente
- Con las manos tome cada extremo de una tira y gírela en sentido inverso para darle una forma torzada
- Proceda del mismo modo con el resto de las tiras
- Estíbelas sobre una placa para horno presionando sobre los extremos para evitar que se deformen durante la cocción.

- Para el armado de las palmeritas

- Espolvoree la mesada con azúcar, coloque sobre esta un rectángulo de masa de 30cm de largo por 20cm de ancho y 4mm de espesor aproximadamente, mueva ligeramente la masa sobre la mesada para lograr que el azúcar se pegue, luego espolvoree sobre la masa nuevamente azúcar y con la ayuda de un palo de amasar realice suaves movimientos para que se adhiera a la masa
- Enrolle ambos extremos hacia el centro, doble uno de los lados del rectángulo hacia el centro de la masa, proceda del mismo modo con el lado restante, luego abra la masa dejándola en su posición inicial, tome uno de los lados y enrolle hasta la mitad, a medida que enrolle aplaste suavemente con los dedos, proceda de la misma forma con el otro lado, luego presione el centro de la masa con el palo para cerrarla y pliegue una de las mitades sobre la otra
- Coloque sobre una placa espolvoreada con *harina* y reserve en la heladera hasta que la masa este fría.
- Por último, espolvoree la mesada con azúcar y corte piezas de 1cm de ancho aproximadamente
- Pase por azúcar ambos lados de las palmeritas y estíbelas en una placa previamente enmantecada.
- Lleve las bandas de manzanas, los palitos de queso y las palmeritas a un horno precalentado a 190°C durante 20 minutos o hasta que se doren.

Presentación

- Presente las diferentes preparaciones en fuentes.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/masa-de-hojaldre-3>