

Hojaldre de Pastelera con Peras

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Para el amasijo

Manteca: 150 g

Harina: 500 g

Sal: 20 g

Agua: 270 g

Para el empaste

Manteca: 500 g

Harina: 250 g

Para la crema pastelera:

Leche: 250 cc

Azucar: 60 g

Almidón de Maíz: 20 g

Yemas: 3 Unidades

Varios:

Peras en almíbar:

Preparación de la Receta

Para el amasijo

- Fundimos la *manteca* y la dejamos entibiar.
- Luego, hacemos una corona con la *harina*
- En el centro colocamos la sal, la *manteca* fundida y el agua.
- Comenzamos a tomar la masa desde el centro hacia los bordes.
- Amasamos durante 5 minutos para darle elasticidad.

- Envolvemos en film y dejamos reposar en la heladera durante 30 minutos.

Para el empaste

- En un bol, mezclamos la *manteca* pomada con la *harina*, sin que se ablande mucho.
- Luego, extendemos en forma pareja sobre un film, formando un rectángulo de 20 por 30 cm
- Dejamos enfriar durante 30 minutos en heladera.
- Para el hojaldrado es necesario combinar el amasijo y el empaste mediante dobleces o pliegues
- En el **hojaldre** inverso, el empaste está por fuera y el amasijo encerrado.
- Comenzamos, estirando el empaste formando un rectángulo de 30 por 40 cm
- Luego, colocamos el amasijo en el centro
- Doblamos todos los lados del amasijo para cubrir el empaste
- Este conjunto se llama bastón.

Para el primer pliegue (doble)

- Estiramos el bastón con cuidado hasta obtener un rectángulo de 25 por 60 cm
- Llevamos hasta el centro los lados de 25 cm y replegamos la masa sobre sí misma
- Conservarnos en frío, tapada, durante 30 minutos.

Para el segundo pliegue (doble)

- Orientamos la masa con la abertura hacia uno
- Estiramos formando un rectángulo de 25 por 60 cm
- Luego, llevamos hasta el centro los lados de 25 cm y replegamos la masa sobre sí misma
- Conservamos en frío, tapada, durante 30 minutos.

Para la continuaci&ocute

n del hojaldrado

- Repetimos con dos pliegues dobles más según el procedimiento anterior
- En total deben realizarse cuatro pliegues (dos simples y dos dobles).
- Debemos enfriar muy bien la masa entre cada pliegue.

Para la crema pastelera

calentamos la leche con la mitad del azú

- Car
- Luego, mezclamos el resto del azúcar con la *harina* y el *huevo*
- Unimos la leche y volvemos al fuego hasta que espese
- Cocinamos durante 1 minuto y pasamos a un bol.
- Cubrimos con film en contacto para que no se forme una película y dejamos enfriar.

- Perfumamos con esencia de vainilla o *limón*.

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