

Mil hojas de chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crema de chocolate

Chocolate semi amargo: 600 g

Crema inglesa: 1 L

Crema inglesa

Crema de leche: 1 L

Leche: 1 L

Azucar: 400 grs.

Yemas: 400 g

Hojaldre

Agua: 110 cc

Manteca: 535 g

Sal: Una pizca

Cacao: 50 g

Harina 0000: 500 g

Mousse de chocolate

Chocolate semi amargo: 800 g

Crema de leche: 800 cc

Crema inglesa: 600 cc

Preparación de la Receta

Hojaldre

- En un bowl trabaje la mitad de la *harina* con 500 gramos de *manteca* fría y el cacao hasta unir los ingredientes.

- Forme un rectángulo de masa, envuelva con un film y deje reposar en la heladera durante 1 hora.
- Aparte mezcle la *harina* restante con 35 gramos de *manteca*, sal y agua hasta formar un bollo de masa lisa.
- Envuelva con un film y deje reposar en la heladera durante 1 hora.
- Extienda la masa de **chocolate** sobre la mesa enharinada.
- Encima estire la masa blanca y amase con un palote.
- Realice un dobléz simple y estire con el palote.
- Realice un dobléz doble y estire nuevamente.
- Deje reposar en la heladera durante 2 horas y repita este proceso hasta completar 5 dobleces.
- Separe el *hojaldre* en 3 partes y estire hasta obtener láminas de 2 mm de espesor.
- Corte los bordes de la masa para obtener rectángulos de 20 x 30 cm y disponga en una placa.
- Cocine en el horno precalentado a 200° C durante 20 minutos aproximadamente.

Crema inglesa

- Mezcle las yemas con la mitad del azúcar.
- En una *cacerola* disponga la leche, la *crema* de leche, el azúcar restante y lleve a hervor.
- Vierta sobre las yemas y mezcle.
- Vuelva al fuego y revuelva hasta que espese ligeramente.

Crema de chocolate

- Caliente la *crema* inglesa hasta alcanzar el hervor.
- Pique finamente el *chocolate* y vierta la *crema* inglesa encima.
- Revuelva hasta que el *chocolate* se funda y deje enfriar.
- En un molde de 20 x 30 cm de lado forme una capa de 1 cm de *crema* de *chocolate*.
- Lleve al freezer hasta que tome consistencia.

Mousse de chocolate

- Pique el *chocolate* y funda a baño María.
- Deje bajar la temperatura hasta alcanzar los 45° C.
- Entibie la *crema* inglesa hasta alcanzar los 45° C y mezcle con el *chocolate* derretido.
- Incorpore la *crema* de leche batida a medio punto.
- En un molde de 20 x 30 cm de lado forme una capa de 2 cm de *mousse* de *chocolate*.
- Lleve al freezer hasta que tome consistencia.

Mil hojas

- Sobre una lámina de *hojaldre* disponga la *crema* de *chocolate*, cubra con otra lámina de masa, encima la *mousse* de *chocolate* y termine con la última lámina de masa.

Presentación

- Sirva el mil hojas en una fuente y espolvoree con azúcar impalpable.

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