Milhojas por Juan Manuel Herrera

Tiempo de preparación: 360 Min

Ingredientes

Agua: 300 cc
Harina 0000: 600 grs
Sal fina: 20 grs

Empaste

Harina 0000: 400 grs
Manteca: 1 Kilo

Mil hojas

Chocolate Semiamargo: 100 grs
Dulce de leche: 1 Kilo
Fondant: 200 grs
Hojaldre invertido: 1 Kilo

Preparación de la Receta

- Hacer una corona con la *harina* y la sal, verter agua en el centro.
- Tomar la masa sin trabajar demasiado.
- Envolver en film y dejar descansar a temperatura ambiente por 25 minutos.

Empaste

- Trabajar la *manteca* con la *harina* hasta unir.
- Envolver en film, estirar en forma rectangular y enfriar en la heladera.
- Disponer el amasijo en el centro del empaste y encerrarlo.
- Dar 4 vueltas dobles, con un reposo de 2 horas en la heladera después de cada una.

Preparación

- Estirar el *hojaldre* en láminas de 3 mm de espesor y picar
- Cortar las láminas según el tamaño deseado y hornear a 200 ºC por 30 minutos con peso por encima hasta que tome un *color* caramelo claro.
- Retirar del calor y enfriar sobre rejilla.
- Presionar ligeramente con una placa para que quede plano.
- Esperar que se enfrie y cortar en porciones

Armado

- Armar los rectángulos uno sobre otro con dulce de leche prolijamente espatulado.
- Bañar la última capa con el *fondant* fundido a baño maría y terminar la decoración con el *chocolate* semiamargo en forma de hilos.
- Dejar enfriar y cortar en porciones.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/milhojas-por-juan-manuel-herrera