

Napoleón

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Frutillas: 120 Cantidad necesaria

Crema pastelera: 50 g

Crema chantilly: 250 grs.

Arándanos: Cantidad necesaria

Masa de hojaldre: 1 k

Biscuit

Azucar: 120 grs.

Varios

Frutas de Estación:

Cacao:

Coulis de frambuesas:

Preparación de la Receta

- Estire el *hojaldre* hasta aproximadamente 1/2 cm de espesor.
- Coloque sobre una placa, cubra con un papel *mantequilla* y encima algún peso
- Hornee a 200° C durante 10 minutos.
- Con un aro cortapasta *redondo* corte discos
- Vuelva a cubrir con el papel *mantequilla* y la placa, lleve nuevamente al horno para terminar su cocción.
- Separe los discos y espolvoree con azúcar impalpable.
- Con la ayuda de un soplete caramelice el azúcar.
- Prepare una *crema* mousseline mezclando la *crema* chantilly con la *crema* pastelera y llene una manga.
- Elimine el cabo de las frutillas y filetee en sentido longitudinal.
- Coloque un poco de *crema* mousseline en el centro del plato.
- Acomode encima un disco de masa
- Cubra con *crema*, encima las frutillas en forma de sol con las puntas hacia afuera.

- Coloque más *crema* y pegue un segundo disco de *hojaldre*, rellene con *crema* y encima *arándanos*.
- Cubra con un tercer disco de masa y rellene con más *crema* y frutillas.
- Termine con un disco de *hojaldre* espolvoreado con un cuadrillé de cacao y azúcar implapable.
- Sirva en el *contorno* del plato frutas cortadas en cubos pequeños y coulis de frambuesas

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/napoleon>