

Pithiviers de almendras y duraznos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Rhum: 15 cc

Almidón de Maíz: 3 grs.

Crema pastelera: 100 g

Harina de almendras: 50 g

Manteca: 50 g

Huevo: 1/2 Unidad

Azucar impalpable: 50 grs.

Varios

Manteca: 30 g

Duraznos: 2 Unidades

Rhum:

Doradura:

Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Hojaldre: 2 Discos

Preparación de la Receta

Crema frangipane

- Mezcle todos los ingredientes menos la *crema* pastelera, luego incorpore la *crema* pastelera y mezcle nuevamente hasta obtener una *crema* homogénea
- Reserve en la heladera.

Hojaldre

- Corte 2 círculos de *hojaldre* de 24cm de diámetro y 4mm de espesor, coloque sobre una placa.
- Pele y corte los duraznos en gajos.
- En una sartén caliente con *manteca* saltee los duraznos junto con el azúcar y desglace con *rum*.

Armado

- Coloque la *Crema frangipane* en una manga y desde adentro hacia fuera forme un círculo de 6 vueltas sobre la masa de *hojaldre*, sobre la *crema* coloque los gajos de duraznos, y cubra con el círculo restante presionando los bordes y cuidando de que no quede aire en el interior.
- Pinte con doradura y reserve en la heladera durante 30 minutos.
- Retire de la heladera y con un cuchillo filoso marque el círculo del relleno sin atravesar la masa
- Presione los bordes del pithivier hacia adentro cada 45 grados dando al círculo un aspecto de flor.
- Cocine en horno a 190°C durante 30 minutos.
- Espolvoree con azúcar impalpable y lleve nuevamente al horno a 250°C durante 2 minutos, para caramelizar el azúcar y darle un acabado brillante.

Presentación

- Corte en porciones.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pithiviers-de-almendras-y-duraznos>