Pithiviers de ciruelas rellenas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Amasijo

Harina: 400 grs.
Agua: 250 cc
Sal: 10 g

Crema de almendras

Huevo: 1 Unidad
Manteca pomada: 100 grs.
Ron: 2 cdas.
Ciruelas pasas descarozadas: 10 Unidades
Harina de almendras: 1 Taza
Azucar impalpable: 3/4 Taza
Mazapán de pistachos: Cantidad necesaria
Almidón de Maíz: 1 cda.

Empaste

Harina: 100 grs.
Manteca pomada: 400 grs.

Preparación de la Receta

Amasijo

- Coloque en un bowl todos los ingredientes y únalos, luego amase sobre la mesada durante 5 minutos para que la masa tome elasticidad, de forma de bollo, envuelva en papel film y deje reposar a temperatura ambiente durante 30 minutos aproximadamente.

Empaste

- En un bowl coloque la *manteca* pomada junto con la *harina*, una los ingredientes
- Extienda papel film sobre una placa de 20 x 30cm, disponga el empaste dándole la forma de la placa, cubra con papel film y deje reposar en la heladera durante aproximadamente 20 a 30 minutos.

Crema de almendras

- Mezcle en un bowl la *manteca*, el azúcar impalpable, el *huevo* y el *ron*, bata y luego incorpore la *harina* de *almendra* y el almidón de maíz, mezcle hasta obtener una *crema* lisa.
- Realice bolitas con el *mazapán* y colóquelas dentro de las ciruelas.

Armado

- Espolvoree la mesada con *harina* y con la ayuda de un palo de amasar extienda el amasijo dándole forma rectangular de 30 x 40cm, luego coloque el empaste en el centro, doble todos los lados de la masa cubriendo el empaste, terminado este proceso doble la masa por la mitad formando un pliegue, así obtendrá lo que se llama patón
- Amase el patón hasta obtener un rectángulo de 25 x 60cm, realice un pliegue simple, o sea, doble sobre si misma dos veces, obteniendo la masa en tres partes iguales, envuelva en papel film y deje reposar en la heladera durante 20 minutos
- Retire de la heladera y proceda del mismo modo pero realizando un pliegue doble, doble la masa tres veces sobre si misma obteniendo así cuatro pliegues
- Deje reposar nuevamente en la heladera y repita el procedimiento anterior, en total debe realizar cuatro pliegues, dos simples y dos dobles intercalados y reservando en la heladera entre pliegues
- Terminados todos los pliegues estire la masa logrando un grosor de 5mm, resérvela en la heladera durante 30 minutos
- Transcurrido el tiempo de reposo corte la masa en discos de 24cm de diámetro.
- Tome un disco y realice incisiones superficiales en el centro, luego coloque la *crema* de almendras y sobre esta disponga las ciruelas, pincele los bordes con *huevo* batido y cubra con el disco restante, marque suavemente el relleno con los dedos y pincele los bordes con *huevo*
- Nuevamente realice unas incisiones en la superficie sin cortar la masa y cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 35 a 40 minutos.

Presentación

- Corte el Pithiviers de ciruelas rellenas en porciones y preséntelo en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pithiviers-de-ciruelas-rellenas