Pastel Ochenta Golpes Clásico

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Crema pastelera

Almidón de Maíz: 30 Gramos
Azucar: 300 Gramos
Huevos: 3 Unidades
Harina de trigo: 40 Gramos
Leche: 500 c.c.

Glaseado

Coñac: c/n
Crema doble: c/n
Dulce de leche: c/n

Masa

Azucar: 50 Gramos
Harina 0000: 250 Gramos
Hueva: 1 unidad
Leche: 100 c.c.
Levadura prensada: 15 Gramos
Limón para su ralladura: 1/2 unidad
Mantequilla: 50 Gramos
Sal: 1 Pizca
Zapallo cocido: 150 Gramos

Relleno

Crema doble: 300 Gramos
Crema pastelera: c/n
Mermelada de damascos: c/n
Monedas de Chocolate: c/n

Preparación de la Receta

Masa

- Mezclar *harina*, azúcar y agregar leche tibia y *levadura*.
- Dejar en reposo unos minutos hasta que espume
- Batir la *mantequilla* blanda con la sal, el *huevo*, *zapallo* y la ralladura hasta que quede cremosa
- Mezclar con la *harina* y unir los ingredientes hasta formar una masa tierna
- Amasarla 5 minutos hasta que no se pegue.
- Llevar a un bol con *harina* en la base y dejar reposar hasta que duplique su volumen.
- Trabajar con las manos y sobre la mesada golperla 80 veces para que desarrolle el gluten.
- Dejar levar al doble en un bol , estirar de 30 x 40 y 5 mm de espesor y reservar en frío.

Crema Pastelera

- Calentar casi toda la leche con casi toda el azúcar.
- En un bol mezclar *harina*, almidón, el azúcar restante, huevos, leche reservada y cuando la leche comience a *hervir* verterla sobre el batido, integrar y llevarlo a la olla nuevamente.
- Cuando comience a *hervir* cocinar 2 minutos, pasar a un bol y reservar en frío con film en contacto con la superficie

Armado

- Untar una capa de *crema* pastelera y por encima una capa de mermelada de damascos.
- Cubrir con una capa de *crema* doble con monedas de *chocolate* picadas por encima.
- Arrollar y cortar en 8 porciones.
- Acomodar en molde circular con papel *manteca* engrasado en la base.
- Dejar levar hasta duplicar y cocinar en horno a 180° C por 35 minutos.
- Glasear en caliente al salir del horno y reservar hasta enfriar
- Glaseado
- En un bol mezclar *crema*, dulce de leche y *ron* y reservar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-ochenta-golpes-clasica