

Torta de hojaldre, pastelera y frutillas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa de hojaldre: 600 g Frutillas: 1 k

Azucar impalpable: 10 grs.

Almíbar

Agua: 200 cc

Azucar rubio: 200 grs.

Crema Pastelera

Leche: 1 L

Yema: 6 Unidad Fecula De Maiz: 100 grs.
Cascara de limón rallada: 1 cdas. Crema de leche: 500 cc

Azucar rubio: 300 grs. Chaucha de vainilla: 1 Unidad

Salsa

Frutillas: 250 grs.

Varios

Menta / Hojas: 30 g

Preparación de la Receta

Hojaldre

- Estire la masa hasta lograr 1/2 cm de espesor
- Deje reposar en la heladera cubierta con papel film.
- Emprolije los bordes .
- En una placa para horno ponga papel manteca y acomode encima el hojaldre.
- Coloque un peso sobre el hojaldre.
- Lleve a horno precalentado a 200º y cocine 25 a 30 minutos o hasta que esté dorado.

Almíbar

• Prepare un almíbar liviano con el agua y el azúcar.

Salsa

Procese las frutillas con el almíbar.

Crema pastelera

- En una cacerola lleve la leche a punto de ebullición con la chaucha de vainilla y la cáscara de limón.
- En un bowl metálico bata a blanco las yemas con los huevos, la fécula de maíz y el azúcar.
- Vuelque la leche de una vez sobre esta preparación.
- Integre los ingredientes fuera del fuego.
- Termine la cocción sobre el fuego hasta que espese sin dejar de batir.
- Enfríe rápidamente sobre un baño María invertido.
- Bata la crema a punto chantilly.
- Integre a la crema pastelera poco a poco con movimientos envolventes
- Rocíe las frutillas apenas con impalpable
- Corte algunas frutillas al medio y otras deje enteras.
- Endulce con azúcar impalpable.

Arme la torta

- Rompa el hojaldre en trozos grandes.
- En un plato para torta haga una base con crema pastelera.
- Continúe con trozos de hojaldre, nuevamente crema y finalmente frutillas.
- Repita estos pasos 3 veces
- Termine espolvoreando con azúcar impalpable.
- Corte en porciones, acompañe con la salsa y hojas de menta.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/torta-de-hojaldre-pastelera-y-frutillas