# Vol au Vent por Juan Manuel Herrera



Tiempo de preparación: 300 Min

## Ingredientes

### Amasijo

**Agua**: 400 Gramos
**Harina**: 800 Gramos
**Sal**: 20 Gramos

### Empaste

**Harina**: 400 Gramos
**Manteca**: 1 Kilo

## Preparación de la Receta

### Amasijo

- Hacer una corona con *harina*, sal y verter agua en el centro.
- Tomar la masa sin trabajar demasiado hasta formar un bollo.
- Envolver en film y dejar descansar por 60 minutos.

### Empaste

- Trabajar *manteca* a temperatura ambiente y *harina* hasta unir sin que se derrita.
- Envolver en film, dar formar rectangular 10 x 20 y reservar en heladera.

### Armado

- Estirar el amasijo (30 x 40) disponer en el centro el empaste y encerrarlo
- Dar 4 vueltas simples (masa empastada estirada en rectángulo y llevando un borde al medio y cubrir con la otra mitad) con un reposo de 60 minutos en heladera después de cada vuelta.

- Estirar láminas de 3 mm y cortar círculos del diámetro deseado.
- A la mitad de los círculos cortarles el centro con un cortante 1 cm más pequeño que la base cortada y pegar los centros en los círculos más grande con *huevo*.
- Colocar en bandeja de horno y cocinar a 200° C hasta que crezcan y tomen *color* (15 minutos)
- Dejar enfriar y rellenar a gusto.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/vol-au-vent-por-juan-manuel-herrera**