

ELABORACIONES PIEZAS PEQUEÑAS CON HOJALDRE



@ENLACOCINADEMARIO

MARIO PARDO GONZÁLEZ

RECETARIO PROCEDIMIENTOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

TÍTOL DE LA RECEPТА:		<u>MERENGUE ITALIANO</u>	
INGREDIENTS I PESOS:		PROCEDIMENT I FASES:	
Clara100g Azúcar150g Agua50g		Elaborar un almíbar, a fuego lento hasta que empiece a hervir, incrementar temperatura y hervir hasta alcanzar los 116/118°. Disponer las claras en la máquina y empezar a montar cuando el almíbar se sitúe sobre los 110°, de esta forma cuando el almíbar e llegue a la temperatura deseada, las claras estarán a punto de nieve y se evita sobre montar las mismas. Bajar la velocidad de la máquina, incorporar al hilo una pequeña cantidad de almíbar, incrementar la velocidad de la máquina e integrar. Repetir esta secuencia dos o tres veces hasta admitir todo el almíbar. Dejar enfriar, dentro de la máquina, en movimiento, para conseguir un merengue mucho más estable.	
Tècniques culinàries		Tècniques varies	
1.- Almíbar		1.- Montar	
			
Mesures de conservació:		Observacions:	
A temperatura ambiente 7 días		No se recomienda la congelación porque hace sinéresis al descongelarse.	
En nevera unos 15 días.			
Congelador hasta 6 meses.			

RECETARIO PROCEDIMIENTOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

TÍTOL DE LA RECEPTE:	<u>CREMA PASTELERA</u>	
INGREDIENTS I PESOS: Leche entera 1000 g Yema pasteurizada 200 g Azúcar 200 g Harina 80 g Vainas de vainilla 1 u Piel de limón 1 u Sal 2 g Mantequilla 50 g	PROCEDIMENT I FASES: Cortar en vertical la vaina de vainilla y extraer con una puntilla su contenido, añadirlo a la leche juntamente con la piel de limón y calentar en un cazo hasta llegar al límite de hervor, retirar del fuego, tapar y dejar infusionar durante 15 minutos. Transcurrido el tiempo de la infusión, colar y retirar la piel de limón y la vaina de vainilla; el contenido de perlas de vainilla en la crema incrementa la calidad del producto. Volver a calentar e introducir una pizca de sal para realzar el sabor. Mezclar la harina (o almidón) con el azúcar integrando ambos ingredientes y proceder al blanqueado con la yema pasteurizada, remover bien con varilla a fin de disolver bien los ingredientes en el huevo y evitar grumos en la crema. Templar el blanqueado, introduciendo parte la leche infusionada en el blanqueado, mezclar y añadir el resto de la infusión removiendo sobre el fuego con la varilla hasta hervir. Prolongar el este hervor aproximadamente unos 10 segundos. Retirar del fuego, trabajar la crema con la varilla e introducir la mantequilla (que debe estar a temperatura ambiente) a pedazos sin dejar de trabajar hasta su entera disolución. Cambiamos la crema de recipiente, tapar a piel y enfriar. Utilizar una manga pastelera para un rendimiento más óptimo en los emplatados de esta crema.	
Tècniques culinàries 1.-Hervir 2.-Infusionar	Tècniques varies 1.-Templar 2.-Blanquear 3.-Tapar a piel	
Mesures de conservació: En nevera unos días y envasada al vacío hasta 15 días	Observacions: Importante no parar de mover para evitar grumos	

RECETARIO PROCEDIMIENTOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

TÍTOL DE LA RECEPTE:	<u>CREMA DE LIMÓN</u>	
INGREDIENTS I PESOS: Zumo de limón 60g Agua 60g Azúcar 100g Huevo 100g Yema 25g Mantequilla 45g	PROCEDIMENT I FASES: Mezclar, en un cazo, el zumo de limón con el agua y añadir la mitad del azúcar. Mezclar, por otra parte, el huevo entero con la yema pasteurizada. Blanquear el huevo con la otra mitad de azúcar, con la ayuda de una varilla hasta que el azúcar esté disuelto totalmente. Calentar la mezcla de zumo de limón, agua y azúcar hasta que éste se disuelva en el líquido, sin llegar a hervir para evitar evaporación. Templar el blanqueado, fuera del fuego, con parte del líquido caliente y añadir, una vez templado al resto de preparación. Cocinar “a la inglesa” a baño maría o a fuego directo, sin dejar de remover constantemente con lengua pastelera, a fuego medio, hasta obtener una textura “napante”. Retirar del fuego e incorporar la mantequilla progresivamente en pequeñas porciones hasta que se disuelva con el calor residual. Colar la crema y enfriar tapado a piel.	
Tècniques culinàries 1.-Cocinar a la Inglesa o Baño maría	Tècniques varies 1.-Blanquear 2.-Templar 3.-Colar	
Mesures de conservació:	Observacions:	

RECETARIO PROCEDIMIENTOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

TÍTOL DE LA RECEPTA:	<u>REDUCCION DE FRUTOS ROJOS</u>	
INGREDIENTS I PESOS: Frutos rojos congel 100gr Azúcar 50gr	PROCEDIMENT I FASES: Poner a fuego los frutos rojos junto con el azúcar y reducir el líquido hasta obtener una salsa más o menos ligera (según para lo que deseemos utilizar) Dejar enfriar	
Tècniques culinàries 1.-Cocer	Tècniques varies 1.-	
Mesures de conservació:	Observacions:	

TÍTOL DE LA RECEPTE:	<u>HOJALDRE</u>	
INGREDIENTS I PESOS: Harina media fuerza 3kg Mantequilla 150gr Agua 1500gr Sal 60gr Mantequilla 2700gr Para hojaldre 1,5kg total: Harina brisa 607gr Agua 303gr Mantequilla 30gr Sal 12gr Mantequilla 546gr	PROCEDIMENT I FASES: Tamizar la harina y hacer un volcán Incorporar en el centro el agua, sal y opcional entre el 5 - 10% de la grasa Mezclar poco a poco del exterior al interior Amasar hasta obtener una masa hidratada y homogénea. Reposar de 10 a 15 min tapado con film Empaste.- Espolvorear la zona de trabajo con harina, colocar la masa y aplanar con el rodillo hasta más o menos el doble de la dimensión de la grasa Incorporar el bloque de mantequilla sobre el empaste (aplanar la mantequilla con papel y rodillo) cerrar sin que la mantequilla salga y quede todo más o menos igualado. Aplastar la masa y estirar de manera rectangular hasta el grosor de unos 2 cm, reposar en nevera 10 o 15 minutos. Aplicar 4 pliegues, 2 sencillos y 2 dobles, en cada pliegue hay que reposar la masa en nevera para que no se funda la mantequilla. Darle la forma deseada y hornear a 180°C	
Tècniques culinàries 1.-Hornear	Tècniques varies 1.- Amasar	
Mesures de conservació: En congelador 6 meses En Refrigerador de 2 a 8 semanas	Observacions: Una vez horneado es aconsejable consumirlo de 1 a 2 días. Si se guarda en nevera cogerá humedad y hará que el hojaldre quede blando	

TÍTOL DE LA RECEPTA:		TRENZA DE JAMÓN Y ESPINACAS	
INGREDIENTS I PESOS: Hojaldre 300gr Cebolla 100gr Jamón curado 200gr Espinacas 300gr Nata 100gr Pimienta Nuez moscada Sal Aceite de oliva		PROCEDIMENT I FASES: Picar la cebolla y sofreír con un poco de aceite hasta que esté pochada. Incorporar el jamón, previamente cortado y pasar por la sartén 1 minuto Añadir las espinacas y rehogar durante 3 minutos más Incorporar la nata y rectificar de sal, pimienta y nuez moscada (reservamos hasta que esté frío) Estirar el hojaldre en un rectángulo y poner en el centro el relleno. Cortar los laterales con un cuchillo y hacer la trenza. Pintar con huevo y leche Hornear a 180° C durante 30 minutos	
Tècniques culinàries 1.-Hornear 2.- Cocinar	Tècniques vàries 1.- Cortar		
Mesures de conservació: En Refrigerador hasta 5 días		Observacions: Una vez horneado es aconsejable consumirlo de 1 a 2 días. Si se guarda en nevera cogerá humedad y hará que el hojaldre quede blando	

TÍTOL DE LA RECEPTE:	<u>TARTA DE FRUTAS</u>	
INGREDIENTS I PESOS:	PROCEDIMENT I FASES:	
Hojaldre 500gr Leche 500gr Huevos 2ud. Almidón 50gr Azúcar 100gr Canela ½ c/c Cascara limón ½ Melocotón 300gr Piña 300gr Moras 200gr Frambuesas 200gr Arándanos 200gr Grosellas 200gr	Estirar el hojaldre y cortar con molde cortapastas Hornear a 180°C durante 30 minutos Para la crema pastelera: Infundir la leche en el fuego con la canela y la cascara del limón En un bol incorporar los huevos con el almidón y el azúcar Añadir la leche infundida (tibia) a los ingredientes ya mezclados y volver a poner a fuego hasta que espese (reservar) Para el montaje: Echar crema sobre el hojaldre y decorar con la fruta, al finalizar cubrir con brillo.	
Tècniques culinàries 1.-Hornear 2.- Cocinar	Tècniques varies 1.- Cortar	
Mesures de conservació: En Refrigerador hasta 5 días	Observacions: Una vez horneado es aconsejable consumirlo de 1 a 2 días. Si se guarda en nevera cogerá humedad y hará que el hojaldre quede blando	

TÍTOL DE LA RECEPTE:	<u>CREMADILLOS</u>	
INGREDIENTS I PESOS: Hojaldre 400gr Azúcar 200gr Relleno 100gr	PROCEDIMENT I FASES: Estirar el hojaldre hasta un grosor de medio centímetro. Hacer discos con el hojaldre del tamaño deseado Poner el azúcar en forma de volcán y colocar el disco de hojaldre en el centro, con la ayuda de un rodillo lo estiramos un poco envolviendo el hojaldre con el azúcar por los dos lados. Poner el relleno deseado y cerrar con los dedos sin presionar demasiado. Hornear a 180°C durante 20 minutos (deben de quedar bastante dorados)	
Tècniques culinàries 1.- Cocer	Tècniques vàries 1.- Montar	
Mesures de conservació: Consumir preferentemente 1 o 2 días después de la elaboración.	Observacions: No debemos rellenar mucho, ya que se sale el relleno durante la cocción y no queda agradable a la vista del cliente	

TÍTOL DE LA RECEPTE:	<u>TARTELETAS DE ALMONDRA</u>	
INGREDIENTS I PESOS: Hojaldre 300gr Harina de almendra 250 gr Huevos 4u Azúcar 500gr Agua 60gr Harina trigo 75gr Mantequilla 75gr Manteca cerdo 75gr	PROCEDIMENT I FASES: Encamisar moldes pequeños con mantequilla y harina. Forrar los moldes con el hojaldre Para el relleno: Hacer un almíbar suave con el azúcar y el agua, cuando este al punto de hilo lo retiramos del fuego, añadimos la mantequilla y manteca de cerdo y dejamos enfriar. Añadimos a lo anterior los huevos hasta obtener una mezcla lisa y homogénea Añadir la harina de trigo y la almendra, Rellenar los moldes un poco más de la mitad. Hornear a 170°C durante 30 minutos	
Tècniques culinàries 1.- Cocer	Tècniques vàries	
Mesures de conservació: Temperatura ambiente	Observacions: Puede aguantar hasta 3 semanas	

TÍTOL DE LA RECEPTA:	<u>PALMERITAS</u>	
INGREDIENTS I PESOS: Recortes de Hojaldre	PROCEDIMENT I FASES: Estirar los recortes de hojaldre pasta obtener un rectángulo de unos 40x20cm Añadir azúcar por ambos lados del hojaldre y hacemos dos pliegues por cada lado Cortar las piezas del tamaño deseado y colocar en bandeja Hornear a 180gr durante 30 minutos	
Tècniques culinàries 1.- Cocer	Tècniques vàries 1.- Montar	
Mesures de conservació: A temperatura ambiente	Observacions: Una vez cocidas se pueden consumir así o también decorarlas con chocolate.	