

INGREDIENTES

- Para el Hojaldre Francés

Empaste:

- - Manteca 400 g.

Amasijo:

- - Harina 0000 500 g.
- - Agua 240 cc
- - Manteca 100 g.
- - Sal 10 g.
- - Jugo de limón 1 cucharadita.

Relleno y terminaciones:

- - Dulce de leche repostero 1 kg.
- - Chocolate blanco 200 g.
- - Chocolate negro 50 g.
- - Praliné 500 g.



PROCEDIMIENTO:

1. ☐ Realizar una masa con todos los componentes del amasijo y dejarla descansar 15 minutos en congelador. Aplastar la manteca en forma de ladrillo y reservar en heladera. Estirar la masa de 55 x 25 cm, colocar la manteca en uno de los extremos y envolver en si misma. Darle 2 vueltas simples y 2 vueltas dobles con descanso entre cada una de media hora en heladera. Dejar descansar en la heladera hasta el día siguiente.
2. ☐ Estirar la masa de hojaldre a 3 mm y disponerla sobre una placa humedecida con agua, y dejar descansar en la heladera 10 minutos.
3. ☐ Pinchar el hojaldre con un rodillo, ubicar encima un silpat y hornear a 180°C durante 20 minutos.
4. ☐ Cortar el hojaldre ya cocido en forma de rectángulos de 40 x 14 cm.
5. ☐ Rellenar con dulce de leche y superponer el hojaldre.
6. ☐ Cubrir los laterales con dulce de leche y rebozar con praliné.

7. ☐ Decorar la superficie con chocolate blanco y realizar diseños con el chocolate negro.

Que lo disfruten! ☐ ☐ ☐