HOJALDRE RÁPIDO

INGREDIENTES:

200g de mantequilla, congelada en trozos pequeños.
200g de harina de repostería
90g de agua, helada (se puede cambiar por vino muy frío)
½ cucharadita de sal.

INGREDIENTES RELLENO:
140g de chocolate con leche
80g de nata (35% de grasa).
20g de chocolate fondant
15g de miel
½ cucharadita de canela en polvo

PREPARACIÓN:

1. ponga todos los ingredientes en el vaso y programe 20segundos, velocidad 6. Retire la masa del vaso, forme una bola, envuélvala en plástico y déjela reposar en el frigorífico durante 20 minutos.
2. coloque la masa sobre una superficie plana espolvoreada con harina.
3. con un rodillo estire la masa dándole forma de rectángulo.
4. doble la masa en tres partes montando una parte sobre la otra.
5. con los dobleces de frente vuelva a estirar la masa formando otro rectángulo.
6. repita dos veces más esta operación y déjela reposar de nuevo en el frigorífico 20 minutos antes de usarla.

PREPARACIÓN RELLENO:

1. ponga los chocolates en el vaso y rállelos 8 seg/vel 7. Retire a un bol y reserve.
2. Sin lavar el vaso ponga la leche, la miel y la canela. Caliente 1min/90ºC/vel 2.
3. Agregue los chocolates rallados y mezcle 2 min/vel 2. Vierta en un recipiente hermético y conserve en el frigorífico o utilice inmediatamente.

MONTAJE:

1. Estire el hojaldre en forma de rectángulo y divídalo en 2 partes, uan de las partes será la base que pinxaremos con la ayuda de un tenedor para que no suba. Con la otra masa haremos tiras de medio cm de ancho y todo el largo de la masa.
2. Rellenaremos con el ganache de chocolate.
3. Situaremos las tiras en diagonal encima del chocolate, y haremos otra capa en diagonal en sentido inverso al anterior.
4. Pintamos con huevo batido y horneamos a 180ºC durante 15 minutos aproximadamente

thermomix