

TRATAMIENTO DEL HOJALDRE Y SUGERENCIAS DE ELABORACION

1. ELABORACION DE LA PLANCHA DE HOJALDRE.

Tiempo de Descongelación: Se coloca el hojaldre congelado en una bandeja estándar tipo "gastronorm" durante 4 horas a temperatura ambiente o durante toda la noche en el caso de que dicha temperatura no sea muy alta; de lo contrario, es decir, si esta temperatura es muy alta, se puede dejar toda la noche en conservación (aprox. 3º a 5º grados); posteriormente, es muy importante dejar esta placa 1 hora a temperatura ambiente para eliminar toda la congelación.

* **Tiempo de Cocción:** Aprox. 25 minutos a una temperatura entre 190-200º grados.

Estas placas de hojaldre cocidas las podemos **utilizar para la elaboración de: MILHOJAS DE CREMA, ó de crema y nata, TARTA DE FRUTAS, EMPANADAS, APERITIVOS SALADOS, etc.**

PROPUESTA DE ELABORACION DE CREMA PASTELERA

CREMA. Ingredientes: 1l. de leche, 90gr. De almidón de maíz ("maicena"), 200gr. de azúcar, 6 yemas, 1 rama de canela, ½ cáscara de limón, una pizca de vainilla cristalizada ó líquida. **Elaboración:** Se pone a cocer la leche con el limón y la canela. Se elabora una "papilla" con el resto de ingredientes (almidón, azúcar, yemas y vainilla) y un poco de leche. Esta "papilla" se añade a la leche cuando este cociendo y en primer hervor de esta mezcla se retira del fuego; para darle color añadir un poco de colorante.

Se recomienda tostar la crema y servir el postre caliente, pasándole por la salamandra. Esta formulación es la cantidad necesaria para rellenar una plancha.

Para mejorar la presentación y calidad del postre, sería conveniente que la crema pastelera que cubre la plancha inferior se la añada azúcar en grano por toda la superficie para a continuación tostarla con la pala ó hierro de crema catalana muy caliente

OBRADOR DE PASTELERIA Y PANADERIA

TUDANCA

Tel.: 947 50 12 30 Fax: 947 50 1852

obrador.tudanca@gmail.com