PASTEL DE MIL HOJAS DE CHOCOLATE CON FRUTOS ROJOS

TIEMPO	2.5 horas
INGREDIENTES	16 productos
PORCIONES	12 donas

Pastel de mil hojas de chocolate Turin® con frutos rojos

INGREDIENTES

Ingredientes hojaldre de chocolate

- 500 g Harina
- 6 g Sal
- 30 g Mantequilla
- 5 g Malta
- 100 g Azúcar refinada
- 250 ml Agua
- 15 ml Extracto vainilla
- 40 g Cocoa Natural Turin®

Ingredientes empaste

- 450 g Mantequilla

Ingredientes Crema de Chocolate Blanco Turin®

- 500 ml Crema para batir
- 250 g Chocolate Blanco Turin®
- 10 ml Vainilla

Ingredientes relleno

- 100 g Frambuesas
- 100 g Zarzamoras
- 50 g Mora Azul
- 100 g Fresas

Preparación Hojaldre de Chocolate

1. Colocar todos los ingredientes en la amasadora y amasar durante 15 minutos hasta obtener una masa lisa y tersa.
2. Extender la masa en una charola enharinada y refrigerar durante 4 horas.
3. Formar un rectángulo de 2cm de espesor.
4. Colocar la mantequilla en el centro del rectángulo y cubrir con la misma masa.
5. Extender la masa en un rectángulo de 15cm x 45cm e ínter doblar a 2/3 partes.
6. Refrigerar la masa durante 15 minutos y repetir cuatro veces el paso 5 y 6.
7. Extender la masa de chocolate a 4mm de grosor en la última vuelta.
8. Cortar cuadros de hojaldre de 25x25 cm y colocar sobre una charola con papel encerado.
9. Colocar una charola sobre los cuadros de hojaldre y hornear a 170ºC durante 18 minutos o hasta que estén perfectamente dorados los cuadros de hojaldre.

Preparación Crema de Chocolate Blanco Turin®

1. En una olla colocar la crema para batir con el extracto de vainilla y calentar hasta dar un ligero hervor.
2. Verter la crema para batir caliente sobre los Confitiers® Chocolate Blanco Turin® e integrar perfectamente.
3. Reposar la crema de chocolate blanco en refrigeración por 8 horas y batir al momento de utilizar.

Preparación armada de pastel

1. Colocar una base de hojaldre de chocolate.
2. Rellenar con crema de chocolate blanco y colocar frutos rojos sobre la crema.
3. Colocar una capa más de hojaldre y repetir el proceso anterior.
4. Terminar con una capa de hojaldre y decorar con un poco de crema y frutos rojos.

Más Recetas Como Esta

CARAJILLO DE CHOCOLATE

Cooking time

15 minutos

Ingredients

7 items



DONAS DE CHOCOLATE

Cooking time

2 horas

Ingredients

11 items

MACARRONES DE CHOCOLATE CON LECHE

Cooking time

45 minutos

Ingredients

10 items



MALVAVISCOS DE CHOCOLATE

Cooking time

45 minutos

Ingredients

9 items

Source URL:
https://www.chocolatesturin.com.mx/recipes/pastel-de-mil-hojas-de-chocolate-con-frutos-rojos