

DESDE



1928

# TURIN®

PASTEL DE MIL HOJAS DE CHOCOLATE CON FRUTOS ROJOS  
RECETA

## 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

## COMPARTE TU RECETA

- [Pinterest \(se abre en una ventana nueva\)](#)
- [Facebook \(se abre en una ventana nueva\)](#)
- [Twitter \(se abre en una ventana nueva\)](#)
- [Download \(se abre en una ventana nueva\)](#)
- [Print \(opens in same window\)](#)

## 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 Zarcamoras
- 50 g Mora Azul
- 100 g Fresas

## PRODUCTOS A USAR



Turin Confitiers de Chocolate Blanco. Caja 16kg

[VER DETALLES](#)

[Comprar](#)

## Preparación Hojaldre de Chocolate

1. 13  
Colocar todos los ingredientes en la amasadora y amasar durante 15 minutos hasta obtener una masa lisa y tersa.
2. 13  
Extender la masa en una charola enharinada y refrigerar durante 4 horas.
3. 13  
Formar un rectángulo de 2cm de espesor.
4. 13  
Colocar la mantequilla en el centro del rectángulo y cubrir con la misma masa.
5. 13  
Extender la masa en un rectángulo de 15cm x 45cm e íter doblar a 2/3 partes.
6. 13  
Refrigerar la masa durante 15 minutos y repetir cuatro veces el paso 5 y 6.
7. 13  
Extender la masa de chocolate a 4mm de grosor en la última vuelta.
8. 13  
Cortar cuadros de hojaldre de 25x25 cm y colocar sobre una charola con papel encerado.
9. 13  
Colocar una charola sobre los cuadros de hojaldre y hornear a 170°C durante 18 minutos o hasta que estén perfectamente dorados los cuadros de hojaldre.

## Preparación Crema de Chocolate Blanco Turin®

1. 13  
En una olla colocar la crema para batir con el extracto de vainilla y calentar hasta dar un ligero hervor.
2. 13  
Verter la crema para batir caliente sobre los Confitiers® Chocolate Blanco Turin® e integrar perfectamente.
3. 13  
Reposar la crema de chocolate blanco en refrigeración por 8 horas y batir al momento de utilizar.

## Preparación armada de pastel

1. 13  
Colocar una base de hojaldre de chocolate.
2. 13  
Rellenar con crema de chocolate blanco y colocar frutos rojos sobre la crema.
3. 15  
Colocar una capa más de hojaldre y repetir el proceso anterior.
4. 16  
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

[VER DETALLES](#)



### [DONAS DE CHOCOLATE](#)

Cooking time

2 horas

Ingredients

11 items

[VER DETALLES](#)



### [MACARRONES DE CHOCOLATE CON LECHE](#)

Cooking time

45 minutos

Ingredients

10 items

[VER DETALLES](#)



### [MALVAVISCOS DE CHOCOLATE](#)

Cooking time

45 minutos

Ingredients

9 items

[VER DETALLES](#)

---

**Source URL:**

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