

Masa de hojaldre (puff pastry)

Para la masa (détrempe):

18 onzas de harina

2 cucharaditas de sal

2.5 onzas de mantequilla, blanda (si consigues el europeo, mejor)

8 onzas de agua

1/2 cucharadita de jugo de limón

Para el bloque de mantequilla:

16 onzas de mantequilla fría, tipo europeo (o mantequilla sin sal)

4 cucharadas de harina

Usando una batidora, con la paleta de mezclar, mezcle la harina y la sal y revuelva para combinar, a baja velocidad. Añadir la mantequilla y seguir removiendo hasta que esté uniformemente distribuida, alrededor de un minuto. Añadir el agua y el jugo de limón y continuar mezclando hasta obtener una masa. Cambiar al gancho de amasar y amasar hasta que la masa se reúna, unos 30 segundos. Si todavía hay un poco de harina en el fondo del recipiente, agregue 1 cucharadita de agua, hasta que la masa sólo se reúne. Todo esto se puede hacer a mano si lo prefiere.

Envuelva la masa en plástico y refrigerar por lo menos durante dos horas.

Prepare el bloque de Mantequilla:

16 onzas de mantequilla (no uses margarina)

4 cucharadas de harina

La única herramienta necesaria para prepara la mantequilla es

un rodillo.

Vamos a colocar la mantequilla sobre un plástico y a regarle las 2 cucharadas de harina por encima (si está demasiada blanda.. ponga la mantequilla en el refrigerador por 20 minutos.



Ahora se cubre la mantequilla con el plástico por encima y a darle golpes a la mantequilla usando el rodillo.



Siga con los golpes hasta que se vea plana.. luego.. abra el plástico.. raspe la mantequilla en hacia el centro y lo cubres de nuevo con el plástico. Repita esto varias veces.

Lo que deseamos obtener es que la mantequilla tenga la consistencia como de plasticina. Si notas que está demasiada blanda.. la vuelves a dejar en el refrigerador por 20 minutos.



Cuando llegue a la consistencia deseada.. le vuelves a dar la forma cuadrada.

Le das forma para que quede más grande que el bloque de mantequilla y le colocas el bloque de mantequilla en el centro. Entonces vas cubriendo la mantequilla con las esquinas de la masa.



Una las esquinas, sellando bien las orillas, para que ya no se vea la mantequilla.





Usando el rodillo, haga las siguientes impresiones en la masa, aplanando la mantequilla: Luego haga impresiones perpendiculares. Esto se hace para distribuir la mantequilla hasta las esquinas de la masa.



Después de hacer esto por par de minutos.. la masa va a comenzar a aplanarse y distribuir la mantequilla uniformemente. No se asuste si se ven pedazos de mantequilla en la masa.. A esta masa se le van a dar un total de 6 dobleces Después de dar las primeras 2 dobleces.. se envuelve en plástico y se deja descansar en el refrigerador por una hora. Luego 2 dobleces mas y otra hora de descanso. Se repite para los últimos 2 dobleces.



Esta masa se puede congelar también, por hasta 3 meses, bien envuelto en plástico.

** Algunas fotos son propiedad de pastry joe y fueron usados con su permiso