



CAPÍTULO 18

# Hojaldre

## Guía de Contenidos

- INTRODUCCIÓN
- ¿QUÉ ES EL HOJALDRE?
- MATERIAS PRIMAS
  - Harina
  - Materia grasa
  - Agua
  - Sal
- OTROS INGREDIENTES OPCIONALES
- ELABORACIÓN
  - Amasado
  - Volteado
  - Métodos de elaboración
  - Desarrollo
- TIPOS DE HOJALDRE
- FÓRMULAS SEGÚN LOS TIPOS
- PIEZAS DULCES MÁS USUALES
- PIEZAS SALADAS
- OTRAS VARIEDADES

## INTRODUCCIÓN

No existen escritos o legados en los que se exprese claramente quién, cómo y cuándo nació o se originó el *hojaldre*, solo haciendo conjeturas se ha llegado a la conclusión de que en 1613 un pastelero francés llamado Claude Lorrain, al terminar de preparar un empaste para elaborar unos pasteles de moda de aquella época se dio cuenta de que se le había olvidado poner la grasa.

Para remediar el olvido, estiró la masa finamente con el rodillo y extendió la grasa por la superficie de la masa, doblándola y estirándola varias veces.

Formó después piezas y las coció en el horno, quedó sorprendido Claude al ver los resultados de su elaboración, pues había conseguido unos pasteles ligeros y esponjosos y lo más novedoso, hojaldrados.

Anécdota aparte, se tienen noticias a través de la historia de la existencia de ciertos tipos de elaboraciones hojaldradas en tiempos del Imperio Romano.

La teoría más probable sobre su origen, es que se desarrolló a partir de la introducción en Europa de las famosas «especialidades orientales» en las cuales la pasta o masa era extendida hasta lograr un grosor sumamente fino, casi como un papel, impregnando a continuación toda la superficie de materia grasa, doblándola y enrollándola sobre sí misma.

Confirman esta teoría los pasteles de carne de Murcia que durante siglos y hasta hoy, han mantenido vigentes los pasteleros de esta región.

La elaboración de estas antiquísimas y exquisitas especialidades tiene gran similitud con las recetas orientales anteriormente comentadas, pues su elaboración se basa en el extendido de la masa muy fina, casi como un papel, incorporando generosamente la manteca de cerdo sobre la superficie, para a continuación enrollarla sobre sí misma, al tiempo que se estira todavía un poquito más la masa.

Si comparamos la masa del pastel murciano una vez cocida con un corte vertical de una pieza de hojaldre un poco gruesa, también cocida, observaremos que la estructura de las capas es bastante similar.

Por este motivo es por lo que se puede afirmar que el hojaldre tiene origen oriental y no árabe.

En la actualidad, los procesos de elaboración del hojaldre se han perfeccionado y simplificado, debido a la aparición de nuevas máquinas (prensas, envolvedoras, laminadoras, etc.) y a una amplia gama de materias

primas como las harinas y grasas de diferentes tipos, adecuadas cada una al tipo de hojaldre a elaborar.



## ¿QUÉ ES EL HOJALDRE?

Es una pasta formada por finísimas capas de masa y grasa, que cocida en el horno da como resultado una pieza de buen volumen, crujiente y de aspecto uniforme.

Es una de las pastas básicas de la pastelería pues da origen a otros tipos de masas y pastas (bollería hojaldrada) y a innumerables piezas, tanto dulces como saladas.

Las piezas pueden rellenarse antes de su cocción o después de ella, según el modelo y siempre resultan de una gran exquisitez y rendimiento.

## MATERIAS PRIMAS

Los ingredientes básicos que intervienen en la elaboración del hojaldre están dentro del capítulo de materias primas y aquí solo estudiaremos los aspectos específicos que afectan a la elaboración del hojaldre.

### HARINA

El contenido proteínico de la harina determina la fuerza de la misma; se clasifica en fuerte, semifuerte o media fuerza y floja. Su empleo está relacionado directamente con el momento de la utilización del hojaldre (inmediato, medio o largo plazo).

Es importante recordar los tipos de harina y que el gluten se forma por la hidratación y, como consecuencia el hinchamiento de esas proteínas, lo que posibilita la formación de la masa, retención de gases y mantenimiento de la forma de las piezas.

Las proteínas del trigo se dividen en solubles e insolubles, perteneciendo a estas últimas la gliadina y la glutenina que son conjuntamente las que al añadirles agua, forman el gluten.

- **Gliadina:** Aporta a la masa elasticidad y plasticidad.
- **Glutenina:** Se encarga de la estructura de la masa.

El gluten así formado absorbe el doble de su peso en agua, por lo cual cuanto más fuerte es una harina, más cantidad de agua admite en su amasado.

Por este razonamiento, para la elaboración del hojaldre se debe elegir una harina de fuerza adecuada, alto contenido en proteínas y con un buen nivel de absorción de agua, obteniendo así, una consistencia mediana y firme.

El contenido proteínico idóneo es de un 9-11 % lo que da un 25-27 % de gluten húmedo en la harina. Un contenido de gluten húmedo superior al 30 % se clasifica como harina fuerte.

Las harinas vienen clasificadas por el grado de extracción del gluten en:

Harina	Extracción	Mínimo de proteínas
De gran fuerza	T-45 y T-55	11 %
De media fuerza	T-70	9 %
Floja	T-75	8 %

Si a la hora de elaborar hojaldre nos encontramos con harinas que sobrepasan estos porcentajes proteínicos, tanto en la harina fuerte como en la floja, estamos obligados a mezclar harinas para conseguir la fuerza adecuada, ya que:

■ **Una harina con demasiada fuerza:** Produce masas con mucha elasticidad, por lo que el estirado de estas masas se vuelve dificultoso, las piezas se encogen al cortarlas y se deforman en el horno pues tienden a caerse o torcerse además de perder tamaño al cocer.

■ **Una harina con poca fuerza:** Produce masas muertas, sin elasticidad, el hojaldre se rompe, pierde vistosidad, las piezas no desarrollan o tienen poco volumen, el periodo de conservación es más corto y carece de hojas suficientes.



Contemplando estos datos, ¿qué harina utilizaremos para elaborar hojaldre? La respuesta está estrechamente ligada al momento de uso del hojaldre:

■ **Si es en el momento o día:** Como base utilizaremos harina de media fuerza, pudiendo emplear incluso más proporción de harina floja que de fuerte.

■ **Si es para el día siguiente o más:** La base a utilizar es harina fuerte, pudiendo incluso castigar con algo de ácido (vinagre o zumo de limón). En el caso de utilizar harina de gran fuerza, podemos emplear algo de harina floja (20-30 % sobre el peso de harina fuerte).

## MATERIA GRASA

Es otro ingrediente básico del hojaldre y de su calidad depende en gran parte la del producto final.

Ha de ser plástica, resistente, de buen sabor, no ha de pegarse al paladar y dar al hojaldre un aspecto apetitoso.

Las grasas de hojaldre han sido tradicionalmente formuladas con puntos de fusión en torno a los 45-48 °C para conseguir una alta plasticidad y tolerancia a las condiciones de trabajo (temperatura del obrador).

Sin embargo, estas grasas aunque facilitan el trabajo de elaboración y dan un gran volumen a las piezas debido a su alto punto de fusión, no llegan a fundirse

en el paladar, por lo que dejan un velo de grasa desagradable (el hojaldre se pega al paladar). También su vida se acorta ya que pasado más de un día, el hojaldre toma mal aspecto, no está apetitoso y como consecuencia es rechazado por el cliente.

El avance de la tecnología en la fabricación de margarinas ha hecho posible lograr productos con un punto de fusión más bajo (35-38 °C), aventajando en plasticidad a las grasas de alto punto de fusión.

■ **Mantequilla:** Es la materia grasa que da mejor sabor y por lo tanto calidad. Tiene el inconveniente de que presenta mayores dificultades para su trabajo debido a su punto de fusión, requiriendo para su manipulado condiciones de temperatura adecuadas (aire acondicionado, mesas refrigeradas, etc.) sobre todo en épocas de calor.

■ **Margarinas:** Son las que le siguen en calidad y existe en el mercado una amplia gama de texturas, sabores, presentaciones, etc. Tienen la ventaja de su facilidad de trabajo ya que su punto de fusión es más alto que el de la mantequilla.

■ **Manteca de cerdo:** De peor calidad, para el trabajo es similar a las margarinas, ya que la industria ha desarrollado productos con texturas muy similares a estas. Hay que decir que fue una de las primeras grasas con las que se elaboró el hojaldre y que todavía hay quien la emplea en su estado tradicional.

Es recomendable poner al empaste algo de grasa (5-10 % del peso de la harina), procurando que esta no sea dura para que se mezcle fácilmente en la masa. Mejora la elasticidad y suaviza el sabor.

Es muy importante destacar que la dureza de la grasa está ligada directamente a la dureza de la masa o viceversa.

Conviene trabajar la grasa sobre la mesa antes de incorporarla a la masa para dar las vueltas, pues de esta forma evitamos o deshacemos los posibles grumos que pueda tener y que, de ser conservados, pueden producir roturas y deformaciones en el volteado.

## AGUA

Al igual que en el pan y otras masas, este elemento tiene vital importancia, ya que hay que hidratar la proteína para formar el gluten en su cantidad correcta.

El porcentaje de hidratación viene marcado por la calidad de harina, porcentaje de grasa y el proceso, oscilando entre 44-56 % del peso de harina.

El agua usada para el empaste debe ser fría, tanto más cuanto más bajo sea el punto de fusión de la grasa utilizada. Asimismo, cuando la temperatura del obrador sea alta, el agua debe ser tan fría como sea posible.

## SAL

Aparte de emplearse como saborizante, tiene una función endurecedora sobre el gluten, estabilizándolo y aportando plasticidad.

El porcentaje a emplear está entre 1-2 % del peso de la harina, dependiendo en gran parte del tipo de grasa empleada (si contiene o no sal) y el tipo de pastelería a elaborar (dulce o salada).

## OTROS INGREDIENTES OPCIONALES

■ **Leche:** El uso de leche como parte de la hidratación de la harina de la masa, favorece la coloración del hojaldre gracias a su contenido en lactosa (azúcar de la leche).

■ **Yemas:** La yema mejora el sabor y da elasticidad (no hay que olvidar que en gran parte es una grasa) al amasado, además de aportar color.

■ **Vinos:** Por norma general blancos o secos, incluso rancios. Aportan sobre todo sabor a la masa (hojaldre al jerez, nicanores de Boñar, rosquillas de Reinosa, etc.).

■ **Colorantes:** Color amarillo huevo. Se usa a voluntad del profesional que lo elabora, si quiere aumentar la coloración del hojaldre, ya que las grasas (sobre todo la mantequilla y las margarinas) aportan color adecuado al hojaldre.

■ **Clara de huevo:** Cuando se desea elaborar hojaldre que deba tener poco desarrollo con harina floja y que se va a destinar: al fondeado, elaboración de canapés u otras elaboraciones saladas, conviene incluir en la masa algo de clara con el fin de mejorar las propiedades de esta.

■ **Ácidos orgánicos:** La inclusión en las masas de ácidos orgánicos como el vinagre, el zumo de limón, ácido tartárico, etc., viene determinada por dos factores principales:

- ▶ La fuerza de la harina. Si esta es demasiado baja se requiere el uso de un ácido para castigar la masa (dar fuerza o elasticidad).
- ▶ Cuando el hojaldre no se va a usar en el día es conveniente castigar la masa para que no pierda el hojaldre totalmente su elasticidad ya que nos quedaría la masa muerta.

El tanto por ciento de ácido irá de acuerdo con la fuerza de la harina usando como norma general entre un 2 y un 5 % del peso de la harina.

Los ácidos orgánicos actúan sobre el gluten mejorando y favoreciendo el hinchamiento de la masa.



## ELABORACIÓN

La elaboración del hojaldre hasta su cocción comprende tres etapas fundamentales que son: amasado, volteado y laminado.

### AMASADO

Reúne características que nos hacen recordar a los sistemas del pan, podemos hacerlo de dos formas, una a mano y otra en máquina (amasadora o batidora).

#### Manual

- Tamizaremos la harina sobre la mesa.
- Hacemos un volcán en el centro de la harina lo suficientemente grande como para que quepan en él los otros ingredientes que componen la masa.

- Colocamos en su interior los ingredientes con la grasa a punto de pomada.
- Amasamos hasta conseguir una masa homogénea y elástica, heñirla y hacer una bola, colocarla sobre la mesa espolvoreada de harina, darla en la superficie dos cortes en forma de cruz y dejarla reposar por espacio de veinte minutos.

#### Mecánico

- Colocar en el perol o cubeta todos los ingredientes a excepción de la harina con la grasa a punto de pomada.
- Trabajar hasta que se hayan mezclado los ingredientes.
- Parar la máquina y añadir la harina tamizada de golpe.
- Dejar trabajar la máquina hasta que la masa se despegue de sus bordes.
- Sacar de la amasadora o perol sobre la mesa y dividir en las porciones y pesos deseados, heñir, reposar y dar dos cortes en forma de cruz.
- Reposar por espacio de 20 minutos.

### VOLTEADO

Una vez reposada la masa, se espolvorea la mesa con harina, se coge el rodillo y, partiendo de las puntas que se han formado al dar los cortes, se estiran estas formando una estrella de cuatro puntas quedando en el centro de ella la masa más abultada que en las puntas.

- Sobre esta porción más abultada de masa se coloca la grasa trabajada o laminada si se trabaja con margarinas que vienen así preparadas.
- Se arroja con las puntas procurando que quede bien tapada.
- Se golpea con el rodillo sobre la mantequilla, con suavidad para evitar que se rompa la masa, hasta conseguir un grosor de unos 2 cm. procurando que nos quede de forma rectangular y que el ancho del plastón sea como máximo el ancho del rodillo por su parte más gruesa.
- Se sigue estirando con el rodillo, dejándole rodar al mismo tiempo que presionamos procurando que esta

presión sea uniforme para evitar que el plastón se deforme.

- Pasamos el cepillo para retirar el exceso de harina y doblamos el plastón, en tres partes iguales (vuelta sencilla), repetimos el proceso y dejamos reposar en la cámara por espacio de 20 minutos.

- Transcurrido este tiempo sacamos el plastón, lo depositamos sobre la mesa espolvoreada con harina y estiramos el plastón de igual forma pero ahora doblamos las puntas al centro y estas sobre sí mismas como si fuese un libro (vuelta doble) lo dejamos reposar otros veinte minutos.

- Le damos otra vuelta sencilla y lo dejamos en la cámara hasta el momento de su utilización en que le daremos otra vuelta sencilla estirándolo a continuación para el corte de las piezas.



## MÉTODOS DE ELABORACIÓN

Ahora conviene estudiar algunos métodos de elaboración:

- El hojaldre se puede amasar y voltear en el mismo día.
- El hojaldre se puede amasar el día anterior, darle la mitad o las  $\frac{3}{4}$  partes de las vueltas (nunca todas) dejándolo descansar en la cámara hasta el día siguiente envuelto en plástico (para que no forme costra) a una temperatura de 4 a 5 °C y, al día siguiente, terminar de dar las vueltas que le falten, estirar y cortar las piezas.

En esta variante es conveniente reducir la humedad de la masa (quitar agua al amasar), a fin de compensar el efecto de revenimiento que se puede producir en la cámara.

- El hojaldre se presta perfectamente a la congelación, con resultados de conservación excelentes, lo que nos permite un sistema de trabajo muy apropiado para los días de gran demanda pudiendo elaborarse los plastones y congelarse para el momento necesario.

O también se pueden cortar las piezas y colocarlas en las chapas de horno congelándolas a continuación. En este caso es conveniente, si no se dispone de un congelador específico para hojaldre, preservar un poco las piezas con plásticos para evitar la mezcla de sabores dentro del congelador (sobre todo de dulces y salados). Esto mismo se puede hacer colocando las piezas en cajas de acero inoxidable tapadas en el caso de que no se pueda disponer de las chapas para la congelación.

El periodo de almacenamiento de los productos crudos congelados variará en función de la temperatura de congelación, que puede variar entre -20 a -40 °C.

Para temperaturas a partir de -20 °C se puede mantener el hojaldre durante 3 a 4 semanas sin que pierda cualidades durante la cocción.

La humedad relativa de congelación debe estar en torno al 85 % para evitar que las piezas se resequen.

Cuando llegue el momento de su utilización sacaremos las chapas, con el tiempo suficiente para su total descongelación, a la temperatura ambiente, o las cajas colocando las piezas en las chapas.

Es conveniente la total descongelación de las piezas antes de su cocción ya que una pieza a medio descongelar en el horno supone una pérdida de energía y se corre el riesgo de pérdida de calidad.

No es conveniente congelar piezas de hojaldre rellenas con farsas, picadillos o cremas ricas en agua ya que su descongelación provoca deterioros en el hojaldre.

El peso del relleno de las piezas no debe sobrepasar el 15 % de las mismas para un perfecto desarrollo.

- Los procesos industriales de elaboración del hojaldre tienen notables diferencias con respecto a la fabricación más o menos artesanal, existiendo líneas de hojaldre en las cuales la masa se pone en una tolva y la materia grasa en otra, produciéndose automáticamente la envuelta de la materia grasa por la masa, el laminado y plegado en forma de acordeón, el ulterior estirado, corte y relleno y si así lo requiere finalizará con la cocción en un horno de cinta.

- Existen otros sistemas semiindustriales en los que intervienen desde prensas hidráulicas para aplastar la mantequilla una vez arropada con la masa hasta lami-

nadoras más o menos sofisticadas incluyéndose trenes de corte y relleno de piezas, estos sistemas están entre lo puramente artesano (cada vez más en desuso) y lo industrial, la realidad es que cada vez se estira menos a rodillo y es rara la pastelería que no dispone, al menos, de laminadora ya que el rendimiento y perfección en el laminado no se puede comparar al rodillo.

## DESARROLLO

Una vez que hemos hablado del volteado vamos a explicar más detalladamente en qué consisten las vueltas, número de capas que forman, etc.

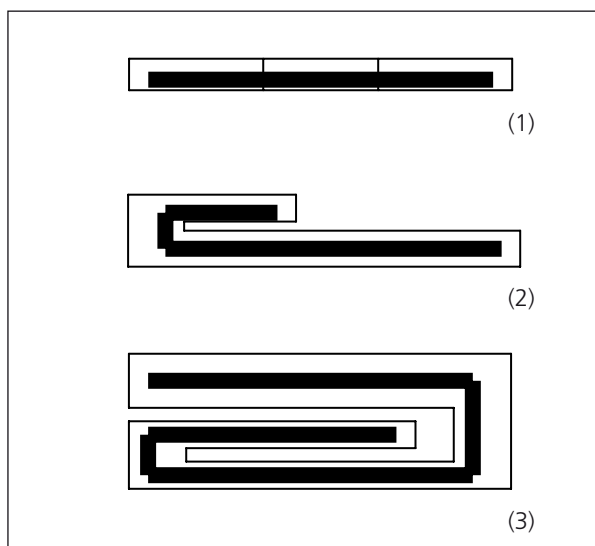
Conviene recordar que las únicas pastas que llevan incorporada la materia grasa en forma de bloque o plastón dentro de la masa o empaste son: el hojaldre, croissant y danesas.

Para que estas pastas tengan la característica de formar finas láminas u hojas, es necesario el estirado para su mezcla por medio de la laminación y el plegado, de forma que se vayan intercalando las capas o láminas de masa y materia grasa.

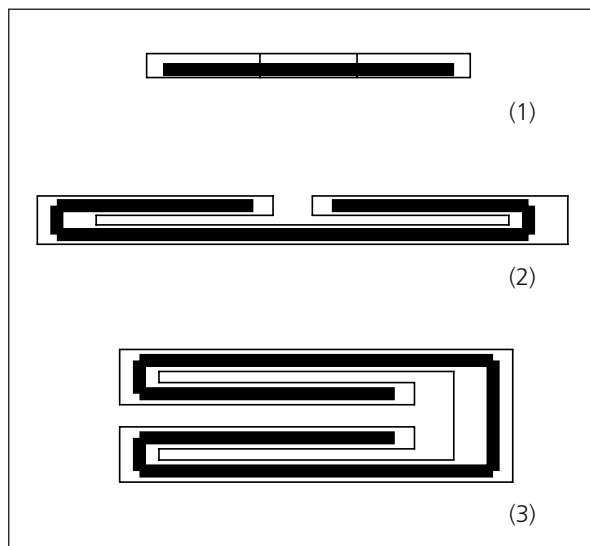
### ¿Qué tipos de vueltas existen?

Existen dos tipos:

■ **Medias o sencillas:** Una vez estirado el plastón con la grasa dentro, nos imaginamos tres partes iguales (1). A continuación, doblamos una de las partes sobre sí misma (2). Con la parte restante arropamos las dos anteriores (3).



■ **Enteras o dobles:** Una vez estirado el plastón con la grasa dentro, nos imaginamos tres partes iguales (1). Doblamos las puntas al centro del plastón (2). Montamos una parte sobre la otra (3).



- ▶ La vuelta sencilla consiste en el plegado en tres hojas.
- ▶ La vuelta doble en cuatro hojas.

El hojaldre, por norma general, no llevará menos de cinco ni más de seis. Teniendo en cuenta que una vuelta doble equivale a dos sencillas.

### ¿Qué número de hojas producen las vueltas?

Entiéndase que todo esto es meramente teórico, y curioso, ya que durante el proceso de laminado y volteado no todas las capas se conservan y gran parte de ellas se pierden, mezclan entre sí o incluso no llegan a formarse (como es el caso cuando se pliega para dar las vueltas y se juntan dos capas de masa, ya que no existe materia grasa entre ellas).

Hojaldre con seis vueltas sencillas		
Vuelta	Tipo de vuelta	N.º de capas*
Primera	Sencilla	9
Segunda	Sencilla	9 x 3 = 27
Tercera	Sencilla	27 x 3 = 81
Cuarta	Sencilla	81 x 3 = 243
Quinta	Sencilla	243 x 3 = 729
Sexta	Sencilla	729 x 3 = 2.187

Hojaldre con dos vueltas dobles y dos sencillas		
Vuelta	Tipo de vuelta	N.º de capas*
Primera	Doble	12
Primera	Sencilla	$12 \times 3 = 36$
Segunda	Sencilla	$36 \times 3 = 108$
Segunda	Doble	$108 \times 4 = 432$

Hojaldre con tres vueltas dobles		
Vuelta	Tipo de vuelta	N.º de capas*
Primera	Doble	12
Segunda	Doble	$12 \times 4 = 48$
Tercera	Doble	$48 \times 4 = 192$

\* Capas o láminas de masa y materia grasa alternadas.

### ¿Qué pasa si en el segundo caso alteramos el orden de las vueltas?

A		
Vuelta	Tipo de vuelta	N.º de capas*
Primera	Doble	12
Primera	Sencilla	$3 \times 12 = 36$
Segunda	Sencilla	$3 \times 36 = 108$
Segunda	Doble	$4 \times 108 = 432$

B		
Vuelta	Tipo de vuelta	N.º de capas*
Primera	Sencilla	9
Segunda	Sencilla	$9 \times 3 = 27$
Primera	Doble	$27 \times 4 = 108$
Segunda	Doble	$108 \times 4 = 432$

\* Capas o láminas de masa y materia grasa alternadas.

Podemos comprobar que la combinación de dos vueltas sencillas y dos dobles no altera el número de capas de materia grasa.

Visto esto, el profesional podrá saber en cualquier momento el número de capas que tiene en su hojaldre según el número y tipo de vueltas que tenga costumbre de dar.

Según este mecanismo de vueltas, lo que se logra es intercalar un número de capas o láminas de masa y materia grasa.

### ¿Por qué sube el hojaldre?

Una vez estirado el hojaldre al grosor deseado, cortaremos las piezas, se introducirán en el horno a una temperatura comprendida entre los 200 y 220° C. y un tiempo acorde a las características de la pieza, durante el cual se producirá el fenómeno físico de la subida.

Se debe este fenómeno a la deshidratación del agua contenida en la masa y el fundido por calentamiento de la materia grasa, es decir, las capas de materia grasa se calientan, separando y aislando al mismo tiempo las capas de masa entre sí, que son levantadas por la presión del vapor que se produce, hinchándose a medida que la cocción va efectuándose, levantando y expulsando vapor húmedo y haciéndose firmes hasta el término de la cocción (alrededor de 20 minutos a 220 °C para piezas de tamaño medio).

Si queremos obtener un hojaldre de excelentes resultados, entre ellos que suba bien, hay que tener presente:

- Elegir una harina de buena calidad con la fuerza suficiente para que la hidratación del gluten sea buena, de no ser así, las hojas no hojaldrarán lo suficiente.
- La temperatura del horno, que ha de estar en torno a los 220 °C, en caso de no ser esta se pueden producir los siguientes efectos:
  - ▶ Si se sobrepasan los 220 °C la subida del hojaldre es rapidísima, sin control, las piezas no suben rectas y tienden a caerse, efectos similares a los producidos por el exceso de fuerza o falta de descanso.
  - ▶ Si por el contrario la temperatura es inferior a los 220 °C el desarrollo es lento, no sube completamente, se resquebraja y no hojaldra. Los efectos son comparables a los resultados de hojaldres elaborados con harinas demasiado flojas.

Si queremos saber si el desarrollo del hojaldre es correcto se puede hacer la siguiente prueba:

- Estirar una porción pequeña de hojaldre a 3 mm. de grueso.
- Cortar algún cuadrado de 10 x 10 cm.
- Cocer en el horno a 220 °C. durante 20 minutos aproximadamente.

Nos tendrá que dar como resultado:

- Al comerlo estará crujiente.
- Su altura será de 6 a 8 cm.



■ El cuadrado (la pieza) tendrá una medida entre 8,5 y 8,7 cm.

Se puede deducir que el hojaldre bien elaborado y descansado pierde tamaño en superficie pero lo gana en altura.



## TIPOS DE HOJALDRE

- Hojaldre común (materia grasa dentro).
- Hojaldre invertido (materia grasa fuera).
- Hojaldre rápido (materia grasa con el empaste).
- Hojaldre mitad-mitad (800 gr. de empaste de harina y 400 gr. de empaste de harina y materia grasa).
- Hojaldre brasileño (envuelve la masa con la manteca amasada con una parte de harina).

Al hojaldre también se le puede denominar por el porcentaje de materia grasa que contenga:

Entero	Por 1 kg. de harina contiene 1 kg. de materia grasa.
Tres cuartos	Por 1 kg. de harina contiene $\frac{3}{4}$ kg. de materia grasa.
Medio	Por 1 kg. de harina contiene $\frac{1}{2}$ kg. de materia grasa.

Como norma general hay que tener en cuenta que:

- Las cantidades de agua oscilan según la calidad de la harina.
- Los tiempos de reposo entre vuelta y vuelta están supeditados a factores como la fuerza de la harina que

se use, lo que conlleva mayor liga o tiro de la masa, es por lo que no se fijan tiempos exactos sino orientativos y dependerán estos del profesional que lo elabora que, con su experiencia, sabrá en cada caso los periodos de reposo que son necesarios.

## FÓRMULAS SEGÚN LOS TIPOS

### HOJALDRE COMÚN

(Materia grasa dentro)

Ingredientes	
Harina fuerte	1.000 gr.
Manteca de cerdo	80 gr.
Sal	15 gr.
Agua	$\frac{1}{2}$ a $\frac{3}{4}$ de l.
Mantequilla o margarina	900 gr. Para las vueltas.

### Elaboración

- Amasamos todos los ingredientes (menos la mantequilla para las vueltas) hasta obtener una masa homogénea y elástica que no se pega.
- Dejamos descansar la masa sobre la mesa; heñida y con dos cortes en forma de cruz.
- Aplastamos la mantequilla sobre la mesa humedecida y volver a darle forma de bloque o plastón.
- Estiramos la masa en forma de estrella de cuatro puntas y colocamos en el centro la materia grasa.
- Arropamos con las puntas de la masa, procurando que no se vea la materia grasa.
- Aplastamos con el rodillo o prensa y laminamos en el siguiente orden:

Una vuelta sencilla	
Una vuelta sencilla	- Descanso.
Una vuelta doble	- Descanso.
Una vuelta sencilla	- Descansar en la cámara hasta el día siguiente.
Una vuelta sencilla	- Descansar, estirar y cortar las piezas.

## HOJALDRE INVERTIDO

### Ingredientes

Harina fuerte	700 gr.	
Manteca de cerdo	50 gr.	
Agua	4 dl.	Amasar
Sal	20 gr.	
Harina fuerte	500 gr.	Amasar y formar un bloque
Mantequilla o margarina	1.000 gr.	

### Elaboración

- Hacemos los dos empastes como de costumbre con los ingredientes indicados, dejándolos descansar.
- Estiramos el empaste de harina / materia grasa en forma rectangular con un grueso de 1 a 1,5 cm.
- Estiramos el empaste de harina en forma cuadrada y lo ponemos encima del empaste anterior (harina, materia grasa) de forma que cubra las  $\frac{3}{4}$  partes aproximadamente, cubriéndolo con la parte restante.
- Damos las vueltas en el orden siguiente:

Una vuelta sencilla	
Una vuelta doble	- Reposar.
Una vuelta doble	- Reposar.
Una vuelta sencilla	- Estirar, cortar las piezas, reposarlas.

- Cocer en el horno a 220 °C.

## HOJALDRE RÁPIDO

### Ingredientes

Harina de media fuerza	1.000 gr.
Mantequilla o margarina	850 gr.
Agua	$\frac{1}{2}$ l.
Sal	10 gr.

### Elaboración

- Enfriamos la materia grasa en el frigorífico a 10 o 15 °C y lo cortamos en dados de 3 cm. de lado aproximadamente.

- Amasamos todos los ingredientes juntos procurando que los dados de materia grasa no se deshagan o mezclen con el empaste, dándole forma más o menos rectangular.

- Estiramos el plastón y darle las vueltas en el siguiente orden:

Una vuelta doble	- Reposar.
Una vuelta doble	- Reposar.
Una vuelta doble	- Estirar y cortar las piezas.

- Cocer en el horno a 220 °C.

### Nota

- Este sistema de hacer el hojaldre podríamos decir que es de emergencia, para salir de un apuro en un momento determinado.

- El uso estará destinado a piezas en las que la subida no tenga una gran importancia como puedan ser piezas de aperitivo, planchas de milhojas, ya que la subida pierde aproximadamente un 40 % con respecto a los demás tipos de hojaldre.



## HOJALDRE MITAD/MITAD

### Ingredientes

Harina fuerte	800 gr.	
Manteca de cerdo	50 gr.	
Agua	4 dl.	Amasar.
Sal	20 gr.	
Huevos	3 unidades.	
o		
Yemas	6 unidades.	
Mantequilla o margarina	1.000 gr.	Empastar formando un bloque.

## Elaboración

■ Estiramos la primera masa en forma de cruz y ponemos dentro el segundo empaste, arropándolo como de costumbre.

■ Darle las vueltas en el siguiente orden:

Una vuelta sencilla	
Una vuelta doble	- Reposar.
Una vuelta doble	- Reposar.
Una vuelta sencilla	- Estirar y cortar las piezas, reposarlas.

■ Cocer en el horno a 220 °C.

## Nota

■ Este sistema de elaboración da un hojaldrado muy continuo y crujiente, de un sabor delicioso. Tiene una similitud este hojaldrado con el empleado para la elaboración de las Rosquillas de Reinosa.

## HOJALDRE BRASILEÑO

### Ingredientes

Harina	1.000 gr.
Manteca	1.000 gr.
Sal	20 gr.
Agua fría	500 gr.
Zumo de limón	½ unidad.

## Elaboración

Su elaboración es contraria a la francesa ya que este tipo de hojaldrado envuelve la masa con la materia grasa amasada con harina.

■ Hacemos un volcán con 600 gr. de harina y ponemos dentro sal, zumo de limón y agua, amasamos sin trabajar en exceso.

■ Dejamos reposar 10 minutos en lugar fresco.

■ Mezclamos los 400 gr. de harina restante con la manteca y hacemos una cruz de cuatro puntas con el rodillo.

■ Colocamos en el centro la masa anterior, arropamos y formamos un cuadrado, reposamos 15 minutos.

■ Damos cuatro vueltas sencillas.

## PIEZAS DULCES MÁS USUALES

### PALMERAS

#### Elaboración

■ Cortamos un trozo de hojaldrado del plastón de unos 500 gr. y lo estiramos en una pieza de forma rectangular de 50 cm. de largo por 20 cm. de ancho y 2 mm. de grueso, espolvoreamos la tira por ambas caras con azúcar en grano.

■ Doblamos la tira en tres partes iguales y volvemos a estirar, dándole las dimensiones apropiadas al tamaño de las palmeras a elaborar.

■ Doblamos los bordes de afuera hacia adentro de forma simétrica hasta doblar, cerrando como un libro.

■ Igualamos los extremos cortando con un cuchillo y cortamos piezas de 1 cm. de anchas empezando por un extremo.

■ Colocamos las piezas en una chapa de horno ligeramente engrasada por la parte del corte, con una separación que irá de acuerdo con el tamaño de la palmera (más grandes, más separación), abrimos un poco las puntas.

■ Cocemos en el horno dándoles la vuelta una vez cocidas por una cara.

### ABANICOS

#### Elaboración

■ Se confeccionan de igual forma que las palmeras con la salvedad de que se les da un corte en las puntas en forma horizontal.

### LAZOS

#### Elaboración

■ Estiramos un trozo de plastón de un tamaño según las necesidades del trabajo a un grosor de 2 mm. y en forma rectangular.

■ Espolvoreamos con azúcar por ambas caras de la tira, igualamos los bordes.

■ Dividimos la tira en bandas y cogemos cuatro, tres las pintamos con agua por el centro a lo largo, colocamos ordenadamente unas encima de las otras terminando con la que dejamos sin pintar.

- Hacemos en el centro y a lo largo de la última tira una acanaladura de ½ mm., cortamos empezando por un extremo piezas de 1,5 cm. de ancho.

- Cogemos una pieza con la mano y con la otra le damos un giro de ¼ de vuelta, los colocamos en chapas de horno ligeramente engrasadas con la parte del corte hacia arriba.

- Las cocemos en el horno como de costumbre.

- Una vez cocidas se pueden abrillantar con gelatina de manzana, mermelada de albaricoque o glasearlas con glasa al agua.

## CRUNIS

### Elaboración

- Se elaboran de forma similar a las piezas anteriores hasta que llegamos al punto de la acanaladura, que estas piezas no llevan.

- Se montan las tiras de igual forma, presionando ligeramente con el rodillo por su superficie una vez montadas.

- Se cortan piezas de 1 cm. de anchas empezando por un extremo, colocándolas en chapas de horno ligeramente engrasadas con la parte del corte hacia arriba, las separamos según tamaño.

- Las cocemos en el horno según costumbre.

- Una vez cocidas y frías, damos la vuelta a la mitad de las piezas a las que pondremos una capa de crema de mantequilla de unos 3 mm. tapando con las otras.

- Las abrillantamos con mermelada de albaricoque o con gelatina de manzana, poniendo en el centro de la pieza unos granos de pistacho o granillo de almendra.

## ALFONSINOS

### Elaboración

Estiramos una cantidad de hojaldre a unos 3 mm. de grueso y cortar tiras de 12 cm. de ancho.

- Pintamos con huevo una banda de unos 4 cm. de ancha, la doblamos presionando ligeramente con lo que nos quedará una banda de unos 8 cm. de ancha con una parte doble.

- Cortamos perpendicularmente en piezas de 3 a 4 cm. de ancho.

- Colocamos en chapas de horno ligeramente, humedecidas y cocemos en el horno según costumbre.

- Una vez cocidas y frías, les hacemos una abertura horizontal con el cuchillo de sierra y las rellenamos con crema pastelera o yema.

## ROSAS

### Elaboración

Estiramos el hojaldre a 3 mm. de grueso y cortar tiras de 7 cm. de ancho, dividir en porciones de 7 cm. de largo.

- Pintamos con huevo el centro de la pieza y doblamos las esquinas al centro, presionado suavemente.

- Pintamos de huevo, cocíendolas en el horno según costumbre.

- Una vez cocidas y frías ponemos en el centro de la pieza un punto de crema pastelera.

## CANUTILLOS

### Elaboración

Estirar el hojaldre a 2 mm. de grueso, cortamos tiras de 10 a 15 cm. de anchas (según tamaño del canutillo) y estas a su vez en tiras de 2,5 cm. de ancho.

- Tomamos el canutillo de chapa con una mano y con la otra la tira de hojaldre, empezamos a enrollar por la parte más fina del canutillo, la primera vuelta en redondo y las siguientes hasta terminar la tira en forma de espiral, de forma que quede encabalgada la mitad de la tira en cada vuelta.

- Las colocamos en las chapas de horno con el extremo final hacia abajo, pintar de huevo y cocemos en el horno.

- Rellenamos con crema pastelera de diferentes gustos, nata, etc., espolvorearlos de azúcar glass.

## BESAMELAS

### Elaboración

Estiramos el hojaldre a 2 mm. de grueso, cortamos piezas con molde de cortapastas rizado del diámetro establecido para las piezas a elaborar.

- Sacamos del centro de la pieza un círculo con un molde cortapastas más pequeño, procurando que no nos queden las paredes demasiado finas.

- Estiramos los recortes y cortamos discos del mismo diámetro que los anteriores, pintamos de huevo y pegamos las piezas anteriores.

- Colocamos las piezas sobre chapas de horno y pintarlas con huevo, cocerlas en el horno según costumbre.

- Cuando empiezan a dorar se sacan, se espolvorean con azúcar glass y se terminan de cocer.

- Una vez cocidas y frías se rellenan con crema pastelera, nata montada, etc.

## **TORTELES**

### **Elaboración**

Estiramos el hojaldre a 2 mm. de grueso y cortamos tiras de 30 cm. de ancho y estas a su vez en tiras perpendiculares de 6 cm. de ancho.

- Con una manga y boquilla lisa del n.º 8 ponemos en el centro de cada tira un cordón de mazapán rebajado con huevo en la cantidad de 8 huevos por kilo de mazapán.

- Pintamos de huevo el lateral de cada banda y lo pegamos con el otro presionando levemente.

- Hacemos un círculo con cada pieza, introduciendo un extremo dentro del otro, presionando para que unan, los colocamos en chapas de horno humedecidas con agua con la pestaña hacia arriba.

- Cocemos en el horno a 220 °C, cuando empiezan a dorar espolvorear de azúcar glass y terminar de cocer.

- Los torteles se pueden rellenar también con crema pastelera, cabello de ángel, yema, etc.

## **HERRADURAS**

### **Elaboración**

Estiramos las tiras igual que para los torteles, rellenos con cabello de ángel.

- Procedemos de igual forma que para los torteles pero no cerramos los extremos.

- Doblamos la pieza en forma de herradura y damos en los bordes unos cortes con una puntilla con una separación de 1 cm.

- Espolvoreamos con azúcar glass y cocemos en el horno a 200 °C.

## **RELIGIOSAS**

### **Elaboración**

Estiramos el hojaldre a un grueso de 3 mm. y cortamos tiras de unos 6 cm. de ancho.

- Dividimos las tiras en bandas de unos 30 cm. de largo, colocamos una tira sobre la chapa de horno humedecida con agua.

- En el centro de la pieza extendemos una capa de ½ cm. de gruesa de cabello de ángel dejando un espacio de ½ cm., hasta llegar al borde.

- Pintamos de huevo estas partes que no llevan cabello y cubrimos con otra banda, presionando los bordes para que pegue.

- Pintamos la pieza con huevo y, en la superficie, damos unos cortes con una separación de 2 cm., con cuidado de no llegar al cabello (superficiales).

- Los bordes los punteamos con una separación de ½ cm.

- Las cocemos en el horno a 190 °C, cuando empiezan a dorar espolvoreamos con azúcar glass y terminamos de cocer.

## **JESUITAS**

### **Elaboración**

Estiramos el hojaldre a 3 mm. de grueso y cortamos tiras de 12 cm. de ancho.

- En el centro de cada tira ponemos un cordón de mazapán rebajado con huevos (8 por kilo de mazapán) y mantequilla (40 gr. por kilo de mazapán) con manga y boquilla del n.º 12.

- Pintamos el lateral de la banda con huevo batido y doblamos la parte sin pintar sobre esta presionando suavemente.

- Pintamos la superficie con glasa real y cortamos piezas triangulares.

- Colocamos las piezas en chapas de horno humedecidas con agua y las cocemos a 200 °C.

## **TECLAS**

### **Elaboración**

Estiramos el hojaldre a un grosor de 3 mm. de grueso y cortamos piezas de 5 x 15 cm., las colocamos en chapas de horno, las pinchamos con un tenedor y las dejamos descansar.

- Pintamos con huevo y espolvoreamos con almendra fileteada.

- Cocemos en el horno a 200 °C, cuando empiezan a dorar las espolvoreamos con azúcar glass y los terminamos de cocer.

- Una vez frías, las dividimos a la mitad horizontalmente y las rellenamos con una mezcla de yema y cabello de ángel a partes iguales.

## **TORTELL VIENÉS**

### **Elaboración**

Estiramos el hojaldre a 2 mm. de grueso y cortamos piezas en forma de rectángulos de 10 x 45 cm.

- Ponemos en el centro de la pieza con manga y boquilla lisa del n.º 12 una tira de cabello de ángel y otra de crema pastelera juntas.

- Pintamos uno de los bordes de la pieza con agua o huevo batido y doblamos sobre este el otro borde, presionando ligeramente para que pegue, dar cortes en el borde de la pieza con una puntilla con una separación de 1 cm.

- Le damos forma de rosco uniendo los dos extremos y colocamos sobre chapas de horno humedecidas con agua.

- Pintamos la superficie con mazapán rebajado, espolvoreamos con piñones y azúcar, cocemos en el horno a 200 °C.

- Una vez cocida la pieza y fría espolvoreamos con azúcar glass.

## **TOSTADOS DE CREMA**

### **Elaboración**

Estiramos el hojaldre a 6 mm. de grueso y cortamos con un molde cortapastas piezas de 8 cm. de diámetro.

- Estiramos los discos con el rodillo en forma ovalada, espolvoreándolos al mismo tiempo con azúcar por ambas caras.

- Ponemos en el centro de la pieza, con manga y boquilla lisa del nº 10, una tira de crema pastelera, pintamos el borde con agua o huevo batido y doblar uno sobre otro cerrando la pieza, colocarlas en chapas de horno humedecidas con agua.

- Cocemos en el horno a 225 °C por una cara y después damos la vuelta y cocemos por la otra como si de palmeras se tratase.

## **COCAS DE PIÑONES**

### **Elaboración**

Estiramos un trozo de recortes de hojaldre a 2 mm. de grueso y cortamos bandas de 14 cm. de ancho.

- Extendemos por la superficie de las bandas una capa fina de cabello de ángel y mazapán rebajado.

- Ponemos en el centro de la pieza una franja de piñones y cortamos piezas de 4 cm. de ancho, las colocamos en chapas de horno humedecidas con agua.

- Cocemos en el horno a 225 °C, una vez cocidas y frías abrillantamos los piñones con gelatina de manzanas y los bordes los espolvoreamos con azúcar glass.

## **BRETZELS**

### **Elaboración**

Estiramos el hojaldre a 2 mm. de grueso, cortamos rectángulos de 40 x 60 cm.

- Extendemos en la mitad de la superficie una capa fina de una mezcla de cabello de ángel y un 30 % de confitura de naranja.

- Doblamos y tapar con la otra mitad haciendo coincidir los bordes y extremos, cortamos tiras de 2 cm. de ancho.

- Cogemos la tira con ambas manos por los extremos y las enroscamos en sentidos opuestos, formamos un lazo y lo colocamos sobre chapas de horno humedecidas con agua.

- Cocemos en el horno a 200 °C, una vez cocidas y frías abrillantamos con gelatina de manzana y bañamos con glasa al agua o fondant.

## **BAYONESAS**

### **Elaboración**

Para una bayonesa de 20 x 30 cm. pongamos por ejemplo, emplearemos unos 700 gr. de recortes de hojaldre.

- Estiramos un rectángulo de 40 x 30 cm. a un grueso de 3 mm. y lo dividimos en dos partes por su parte más ancha.

- Enrollamos una de las partes y la dejamos caer ordenadamente sobre una chapa de horno humedecida con agua.

- Extendemos sobre el hojaldre de la chapa una capa de cabello de ángel de ½ cm. dejando una parte sin

cubrir en los bordes de 1 cm., los pintamos con agua o huevo.

■ Enrollamos la otra parte de hojaldre en el rodillo y lo dejamos caer sobre la plancha de la chapa igualando los bordes, presionamos estos ligeramente para que pegue.

■ Pintamos la superficie con huevo batido y la marcamos con el revés de un cuchillo trazando líneas diagonales, empezando por una esquina y con una separación de 1 cm.

■ Marcamos, también con el revés del cuchillo, las porciones que vamos a sacar, pinchamos la pieza con un tenedor para evitar que forme ampollas, la dejamos descansar 10 minutos.

■ La cocemos en el horno a 200 °C, cuando empieza a dorar la espolvoreamos con azúcar glass y la terminamos de cocer.

## TARTA Y PASTEL MILHOJAS

### Elaboración

Estiramos los recortes de hojaldre a un grosor de 3 mm. y cortamos tres discos de 22 cm. de diámetro si es para tartas o tres bandas de 10 x 30 cm. si es para pastel.

■ Las colocamos sobre chapas de horno humedecidas con agua, pinchamos los discos o las bandas con un tenedor y las dejamos descansar por espacio de 10 minutos.

■ Antes de introducirlos en el horno para su cocción los espolvoreamos con azúcar glass, los cocemos a una temperatura de 200 °C.

■ Una vez fríos, colocamos un primer disco sobre una superficie lisa y extendemos una capa de crema pastelera de 1 cm. de gruesa aproximadamente, colocamos sobre esta otro disco de hojaldre y extendemos una capa de nata montada azucarada de 2 cm. de espesor, tapamos con otro disco, presionamos ligeramente y alisamos los bordes con nata.

■ Tostamos granillo de almendra y cuando esta frío lo pegamos en los bordes de la tarta, la superficie la espolvoreamos con azúcar glass y sobre esta elaboramos un dibujo con canela en polvo.

■ Para elaborar los pasteles e incluso planchas se seguirá el mismo procedimiento, salvo en los casos de planchas grandes que sean para racionar, en los que los extremos y bordes se igualarán con cuchillo de sierra en vez de alisarlos.

### Nota

El relleno se puede variar empleando merengue solo o alternado con la crema pastelera. La crema pastelera se puede sustituir por yema, también se pueden rellenar de nata solamente.

## CORBATAS DE HUNQUERA

### Elaboración

Producto de pastelería típico de Asturias elaboradas a partir de un hojaldre similar al hojaldre al jerez sustituyendo este por vino blanco.

■ Estiramos el hojaldre a un grosor de unos 2mm.

■ Cortamos tiras de 4 x 15 cm.

■ Doblamos uno de sus extremos (como unos 5 cm.) hacia el centro de la pieza ligeramente humedecida para que pegue.

■ Pintamos la superficie doblada (5 cm.) con una glasa real y colocamos encima un punto de granillo de almendra.

■ Cocemos en el horno a 190-200 °C.

## TARTA O PASTEL DE PITHIVIERS

### Ingredientes

(para diez personas)

#### Hojaldre:

Harina	400 gr.
Sal	10 gr.
Agua	200 gr.
Margarina	300 gr.

#### Crema:

Mantequilla	250 gr.
Azúcar	250 gr.
Huevos	6 unidades
Almendra en polvo	250 gr.
Vainilla	s/c
Ron	20 gr.

#### Para adornar:

Huevo	1 unidad.
Azúcar glass	30 gr.

## Elaboración

- Con los ingredientes y cantidades dadas elaboramos un hojaldre.
- Preparamos una crema de almendras mezclando la almendra en polvo y el azúcar, añadimos la mantequilla empomada, los huevos uno a uno, vainilla y ron.
- Estiramos el hojaldre y cortamos dos discos, colocamos uno sobre la chapa de horno y lo cubrimos con la crema de almendras.
- Cubrimos con el segundo disco, pegamos los bordes y pintamos con el baño de huevo (decoración).
- Hacemos un pequeño agujero en el centro del pastel.
- Dibujamos con el revés del cuchillo unos radios sobre la superficie del pastel, reposamos unos minutos.
- Cocemos en el horno durante 35 a 40 minutos a 190 °C.
- A la salida del horno espolvoreamos con azúcar glass.

## Variaciones

- Usar hojaldre con sabor a cacao y rellenar con crema de almendras perfumada con cacao en la proporción de 80 gr. de cacao por kilogramo de crema.
- La tarta de Pithiviers se puede elaborar en forma de banda, rellenando con crema de almendras sabor cacao.

## TARTA HOLANDESA

### Ingredientes

Crema de almendras	250 gr.
Crema pastelera	250 gr.
Base de la tarta	hojaldre.
<b>Baño de la tarta:</b>	
T x T	100 gr.
Azúcar glass	25 gr.
Color rojo	
Claros	La cantidad suficiente para hacer una papilla.

## Elaboración

- Cocemos en blanco un fondo o tartaleta de hojaldre.
- Rellenamos con la crema pastelera mezclada con la crema de almendras y peras o manzanas troceadas.

- Cubrimos con el baño preparado anteriormente y cocemos en el horno a 180 °C.

## AMANDIN

### Elaboración

- FONSEAMOS un aro con recortes de hojaldre.
- Colocamos en el fondo mermelada de albaricoque.
- Encima del albaricoque una capa de crema de franchipán.
- Cubrimos con almendra fileteada y espolvoreamos con azúcar glass.
- Cocemos a 170-180 °C durante 30 a 35 minutos.
- Una vez cocida, glaseamos con mermelada de albaricoque.

## BISVALEN

### Elaboración

- Cortamos tiras de hojaldre como para bandas.
- Rellenamos con cabello de ángel y tapamos con otra tira.
- Pintamos con baño y esto con mazapán rebajado con agua, espolvoreamos con azúcar y con piñones.
- Cocemos en el horno.

## TARTA TATIN

### Elaboración

- Engrasamos un molde con mantequilla empomada y espolvoreamos con azúcar en grano morena.
- Pelamos y descorazonamos las manzanas, las cortamos en octavos.
- Colocamos las porciones de manzana de pie en el molde, bien apretadas.
- Esparcimos por encima porciones de mantequilla y espolvoreamos de azúcar.
- Cocemos en el horno durante  $\frac{3}{4}$  a 1 hora, cuando falten 10 o 15 minutos, sacamos del horno y cubrimos con hojaldre, volvemos al horno y terminamos de cocer.
- Es aconsejable utilizar manzanas tipo reineta.

## TARTAS DE FRUTAS

### Elaboración

- Forramos y fONSEAMOS un aro con recortes de hojaldre.



- Cubrimos el fondo con crema de franchipán sabor chocolate.
- Incrustamos en la crema las frutas (albaricoques, peras, melocotones, etc.) cortadas en gajos.
- En el caso de la de melocotón usamos recortes de hojaldre de café y crema de franchipán natural.
- Espolvoreamos con azúcar glass y cocemos en el horno a 180 °C durante 20 minutos.

## PIEZAS SALADAS

### VOL-AU-VENT INDIVIDUAL

#### Elaboración

Estiramos el hojaldre a un grueso de 5 mm., con un molde de cortapastas rizado de 10 cm. de diámetro cortamos las piezas.

- Las colocamos separadas ligeramente en chapas de horno humedecidas con agua, las pintamos con huevo batido.
- Con un molde de cortapastas liso de 5 cm. de diámetro marcamos un círculo en la superficie presionando hasta la mitad del grosor de la pieza, dándole un pequeño giro.
- Cocemos en el horno a 225 °C, una vez cocidos y fríos levantamos la tapa, sacamos parte de las láminas de hojaldre y rellenamos con la farsa, volviéndolos a tapar.

### VOL-AU-VENT PARA SEIS RACIONES

#### Elaboración

Estiramos un trozo de hojaldre de 600 gr. aproximadamente y estiramos una pieza de 22 x 66 cm. a un grueso de 3 mm.

- Cortamos dos discos de 20 y uno de 22 cm. y colocamos el primero sobre una chapa de horno humedecida con agua, lo pinchamos con un tenedor.
- Hacemos una bola de papel de unos 10 cm. de diámetro, recogiendo los bordes para que quede en forma de champiñón, la colocamos en el centro del disco y pintamos los bordes con agua.
- Cubrimos la bola de papel con el disco de hojaldre de 22 cm. y presionamos los bordes para que pegue con el disco base.

- En el disco restante de 20 cm. cortamos un círculo interior de 12 cm. de diámetro y lo colocamos sobre la superficie del vol-au-vent, previamente pintados los bordes con agua para que pegue.
- Pintamos la superficie con huevo batido y decoramos según gusto con recortes de hojaldre. En el contorno de la pieza hacemos pequeñas incisiones verticales con una puntilla, con una separación mínima.
- Lo cocemos en el horno a 190 °C.
- Una vez cocido, se recorta la tapa, se saca la bola de papel y se rellena según lo previsto.



### EMPANADILLAS

#### Elaboración

Estiramos el hojaldre a 2 mm. de grueso, con un molde de cortapastas liso de 9 cm. de diámetro cortamos las piezas necesarias.

- Con manga y boquilla lisa del n.º 14 colocamos una porción de unos 30 gr. del relleno previsto en el centro de cada pieza.
- Pintamos el borde de la mitad de la pieza con agua y tapamos con la otra mitad presionando para que pegue, con la parte no cortante del molde hacemos una marca a 1 cm. del borde, pintamos la superficie de la pieza con huevo batido.
- Cocemos en el horno a 200 °C.
- Los rellenos pueden ser variados (carne, pescados, fiambres, etc., incluso dulces) y serán los que den el nombre a la pieza.

## AGUJAS

### Elaboración

Estiramos la cantidad necesaria de recortes de hojaldre a 2 mm. de grueso, fonseamos con ello los moldes de las agujas y rellenamos hasta sus  $\frac{3}{4}$  partes con el relleno deseado.

- Pintamos los bordes de la masa con huevo y cubrimos con hojaldre flor estirado al mismo grueso, pasamos el rodillo por la superficie para cortar el hojaldre sobrante.
- Pintamos la superficie con huevo batido y marcamos con la puntilla tres líneas paralelas a lo largo de la masa sin profundizar demasiado.
- Cocemos en el horno a 200 °C.

## TARDALETAS

### Elaboración

Colocamos las tartaletas que se vayan a fonsear sobre la mesa o chapa de horno ordenadamente.

- Estiramos los recortes de hojaldre (ligeramente amasados y descansados) a 2 mm. de grueso, recogemos la masa con el rodillo y la dejamos caer sobre los moldes previamente humedecidos con agua.
- Con la ayuda de una bola formada con la misma masa fonseamos las tartaletas, pasamos el rodillo por la superficie, presionando para cortar el sobrante de masa.
- En el caso de que se vayan a cocer en blanco, pinchamos el fondo de la tartaleta con un tenedor y colocamos alubias o garbanzos en el fondo para evitar que suba la pasta al cocer, en el caso de que la tartaleta vaya rellena son necesarias las operaciones anteriores ya que el peso del relleno no deja subir a la masa.
- Cocemos en el horno a 200 °C.

## PALITOS DE ANCHOA

### Elaboración

Estiramos el hojaldre a 2 mm. de grueso en rectángulos de 12 cm. de ancho por el largo que se quiera.

- En la mitad de la banda, a lo ancho, colocamos anchoas verticalmente con una separación de 1 cm., tapa-

mos con la otra mitad de la banda, presionamos en las separaciones de las anchoas con el revés de un cuchillo.

- Cortamos las piezas por las separaciones de las anchoas y las colocamos en chapas de horno humedecidas con agua.
- Pintamos la superficie de las piezas con huevo batido y cocemos en el horno a 225 °C.

### Nota

- Esta es forma de elaborar los palitos de anchoa, el relleno se puede sustituir por pasta de anchoas, en este caso se extendería con la espátula, procediendo de igual forma, retorciendo las piezas una vez cortadas.
- Las anchoas se pueden colocar horizontalmente sobre una banda estrecha de hojaldre, enrollando la anchoa en este y cortando después porciones del tamaño deseado, pintándolas de huevo batido.

## PAJITAS DE QUESO PARMESANO

### Elaboración

Estiramos el hojaldre a 2 mm. de grueso, igualamos los bordes y extremos, pintamos de huevo la superficie, extendemos queso rallado (tipo parmesano), pasamos el rodillo y presionamos ligeramente para que se pegue el queso.

- Cortamos bandas de 6 cm. de ancho y a su vez estas en tiras verticales de 1,5 cm. de ancho, damos a cada pieza dos giros en sentido opuesto y las colocamos en chapas de horno humedecidas con agua.
- Cocemos en el horno a 225 °C.

### Nota

- Si se quiere potenciar el sabor de la pieza, mezclamos con el queso una pizca de cayena en polvo.

## BOUCHES

### Elaboración

Estiramos el hojaldre a 2 mm. de grueso, con un molde de cortapastas de 3 cm. de diámetro cortamos discos en número par.

- Colocamos la mitad de los discos en chapas de horno humedecidas con agua con una separación de 1 cm.
- Humedecemos los discos con una brocha y agua y colocamos encima el relleno (chorizo, bonito, farsa, etc.) procurando que no llegue hasta el borde.

- Colocamos encima los discos restantes para tapar las piezas presionando los bordes, con la parte no cortante de un molde de cortapastas de 2,5 cm. de diámetro presionamos para marcar en el centro de la pieza, pintamos las piezas con huevo batido.

- Cocemos en el horno a 225 °C.

#### Nota

- Los bouches se pueden hacer también en tartaletas.

### CROISSANT DE SOBRASADA

#### Elaboración

Estiramos el hojaldre a un grueso de 2 mm., cortamos tiras de 7 cm. de ancho y, de estas, triángulos de 5 cm. de base.

- Los disponemos sobre la mesa y ponemos en el centro de la base una porción de sobrasada de unos 5 gr. en forma de pequeño cilindro, enrollamos sobre esto el triángulo de igual forma que se forma un croissant.

- Colocamos en chapas de horno humedecidas con agua, pintamos de huevo y cocemos en el horno a 200 °C.

## OTRAS VARIEDADES

### HOJALDRE DULCE I

#### Ingredientes

Harina fuerte	250 gr.	
Harina floja	500 gr.	
Agua	½ l.	Amasar
Sal	20 gr.	
Color amarillo huevo		

#### Para las vueltas:

Mantequilla o margarina	1.000 gr.	
Harina fuerte	250 gr.	Empastar

#### Elaboración

- Preparamos la masa como de costumbre con los ingredientes arriba indicados, formamos una bola y de-

jarla reposar por espacio de 20 minutos con dos cortes en forma de cruz.

- Preparamos el empaste, le damos forma de bloque o lámina y lo dejamos en el frigorífico mientras descansa el hojaldre.

- Una vez reposados ambos componentes, damos las vueltas en el siguiente orden:

Una vuelta sencilla	
Una vuelta sencilla	
Una vuelta sencilla	- Reposar
Una vuelta sencilla	
Una vuelta sencilla	- Reposar

- A la hora de estirar, espolvoreamos abundantemente la superficie de la masa con azúcar glass o en grano.

- Cortamos las piezas deseadas, las descansamos y cocemos en el horno a 200 °C, es un hojaldre de uso específico para piezas dulces de hojaldre.

### HOJALDRE DULCE II

#### Ingredientes

Harina floja	1.500 gr.
Harina fuerte	500 gr.
Agua	1 l.
Sal	40 gr.
Mantequilla (vueltas)	2.000 gr.

#### Elaboración

- Es igual que el hojaldre común, con la variante del empleo de una cantidad considerable de harina floja, lo que le da una textura diferente. Se puede incorporar a la masa algo de color amarillo huevo.



## HOJALDRE AL JEREZ

### Ingredientes

Harina fuerte	1.100 gr.	
Harina floja	500 gr.	
Vino blanco	½ l.	
Yemas	2,5 dl.	Amasar
Aceite	1 dl.	
Sal	15 gr.	
Mantequilla	1.200 gr.	

### Elaboración

- Preparamos una masa como de costumbre aunque este tipo de hojaldre lleve algunos ingredientes poco comunes como el vino blanco y el aceite.
- Damos las vueltas como de costumbre, lo dejamos reposar.
- Estiramos a un grueso de 3 mm. y cortamos las piezas en forma de triángulos, tiras para formar lazos, etc.
- Colocamos las piezas sobre chapas de horno humedecidas con agua y las dejamos descansar, las pintamos con glasa real no dura y ponemos un punto de granillo de almendra encima de la glasa.
- Cocemos en el horno a 225 °C.

### Nota

- Este tipo de hojaldre es típico de la zona de León y Cantabria y es de gusto suave, delicado y muy fino.



## HOJALDRE ESPECIAL

### Ingredientes

Harina de ½ fuerza	2.000 gr.
Vino blanco	250 gr.
Yemas	20 unidades.
Agua fría	½ l.
Sal	30 gr.
Mantequilla o margarina	1.500 gr.

### Elaboración

- Amasamos la grasa con el 15 o 18 % del peso de harina para compensar la humedad de la grasa, damos forma de bloque y conservamos en el frigorífico hasta su utilización.
- Amasamos el resto de los ingredientes de la forma acostumbrada.
- Damos el reposo correspondiente y procedemos al volteado del plastón dando dos vueltas dobles y dos sencillas.

## HOJALDRE NORMAL

### Ingredientes

Harina de ½ fuerza	2.000 gr.
Sal	40 gr.
Agua	1.000 gr.
Manteca de cerdo	500 gr.
Color amarillo huevo	

### Elaboración

- Procedemos de la forma acostumbrada para amasar, reposar y damos las vueltas.