

Lo único que no me gusta de esta pieza de pastelería (y que a otros les encanta) es ese rimbombante fondant con dibujo en espiquilla de la superficie. Tal concentración de azúcar me repele y a menudo me echa a perder el delicioso hojaldrado y la crema que están justo debajo. Formo parte de esa generación a la que enseñaron que el hojaldre debe «llorar» mantequilla cuando se saca del horno... Lo cual solo quiere decir que hay tal cantidad de mantequilla que la harina no es capaz de retenerla. En la pastelería Koenig, en Metz, cuando se sacaban las bandejas de bollería, el hornero las inclinaba para que el exceso de grasa cayera en una caja colocada al pie del horno. Es un sinsentido nutricional y también económico, porque las materias grasas son cada vez más escasas y caras, así que es urgente abandonar tales prácticas. Además, el montaje y la presentación que aquí se proponen pretenden dar realce a esas «mil hojas» que pocas veces se ven. Ascendamos a la cima de la felicidad con la nueva versión de esta receta hojaldrada, simplemente deliciosa.

Probablemente MILHOJAS

DOS DÍAS ANTES

Preparar la ganache Dulcey.

LA VÍSPERA

Elaborar el hojaldre y el gel de albaricoque y montar el interior.

EL MISMO DÍA

Hornear el hojaldre y efectuar el montaje.

PARA 20 UNIDADES

335 g de agua	95,7 %
15 g de fécula de patata	4,3 %
6 g de gelatina en polvo de 220 Bloom	1 %
12 g de agua	2 %
350 g de engrudo de base	58,5 %
230 g de chocolate Dulcey 35 %	38,5 %

Masa base

375 g de harina panificable	37,4 %
7,5 g de sal	0,75 %
200 g de agua	20 %
5 g de vinagre blanco	0,5 %

Mantequilla amasada

300 g de mantequilla seca (84 % MG)	29,9 %
115 g de harina panificable	11,5 %

ENGRUDO DE BASE

En un cazo, mezclar el agua y la fécula en frío, cocer a 85 °C y mantener esa temperatura durante aproximadamente un minuto.

GANACHE DULCEY (1A 135 %)

Mezclar la gelatina y el agua y esperar entre 10 y 15 minutos a que la gelatina se haya hidratado. Añadir la gelatina hidratada al engrudo caliente. Verter poco a poco el engrudo caliente sobre el chocolate fundido, emulsionar con una lengua pastelera y batir en cuanto sea posible para completar la emulsión. Verter en una bandeja alimentaria, cubrir con papel film (en contacto con la ganache) y reservar en la nevera.

HOJALDRE

En la batidora equipada con el gancho, elaborar la masa base mezclando la harina, la sal, el agua y el vinagre, todo incorporado de una vez. Cuando se haya obtenido una textura homogénea, detener la batidora, darle a la masa forma de bola, envolverla en film y reservarla en la nevera durante al menos 2 horas.

Para preparar la mantequilla amasada, en la cubeta de la batidora equipada con la pala, mezclar la mantequilla a temperatura ambiente junto con la harina. Detener en cuanto se obtenga una textura homogénea. Ayudándose de un rodillo, estirar la masa entre dos hojas de papel sulfurizado y darle forma hasta obtener un rectángulo de unos 5 mm de grosor. Reservar la mantequilla amasada en la nevera hasta comenzar el plegado del pastón.

Una vez pasado el tiempo de reposo, estirar la masa base hasta que sus dimensiones sean de dos tercios la superficie del rectángulo de mantequilla. Colocar la masa base en un extremo de la mantequilla amasada procurando que las superficies coincidan. Plegar el tercio de mantequilla no cubierto sobre la masa base aplanada y luego plegar la parte compuesta





10 g de azúcar extrafino 5,5 %
1,5 g de carragenano iota 0,8 %
170 g de puré de albaricoque sin azúcar añadido 93,7 %

c.s. de azúcar glas

Probablemente MILHOJAS

por dos capas sobre el pliegue anterior. Con esto se ha completado una vuelta sencilla. Darle un cuarto de giro al pastón y efectuar una vuelta doble. Envolver el pastón en film y reservarlo en la nevera durante al menos 2 horas para dejar que la masa se relaje.

Efectuar de nuevo una vuelta sencilla y una vuelta doble, dándole cada vez un cuarto de giro a la masa. Reservar el pastón envuelto en film en la nevera durante al menos 2 horas antes de estirarlo.

GEL DE ALBARICOQUE

En un cazo, verter la mezcla de azúcar y iota en forma de lluvia sobre el puré sin dejar de mezclar con unas varillas. Llevar a ebullición removiendo continuamente. Utilizar cuando se haya enfriado.

MONTAJE Y ACABADO

DOS DÍAS ANTES – Preparar la ganache Dulcey.

LA VÍSPERA – Efectuar el plegado del hojaldre y, tras respetar el tiempo de reposo, estirar el pastón hasta que tenga 3 mm de grosor. Reservar en la nevera o en el congelador. Preparar el gel de albaricoque. Cuando se haya enfriado, batir y luego, sobre una hoja de papel guitarra, crear una lámina de encaje de formas aleatorias de unos 160 g para una superficie cuadrada de 24 cm de lado, las mismas medidas que el marco utilizado para el montaje. Ultracongelar o congelar.

Ayudándose de la batidora equipada con las varillas, batir la ganache Dulcey preparada el día anterior. En un marco de acero inoxidable y de 24 cm de lado, extender 290 g de ganache Dulcey batida, colocar encima la lámina de gel de albaricoque y luego extender otros 290 g de ganache batida. Alisar y después ultracongelar o congelar.

EL MISMO DÍA – Cortar tiras de hojaldre de 19 x 5 cm (unos 30 g por tira). Calcular una tira y media por cada milhoja. Disponerlas entre dos bandejas de horno y hornearlas a 190 °C de 20 a 25 minutos. Con la ayuda de la punta de un cuchillo tipo puntilla, marcar unos puntos hacia el centro de las tiras para que sea más fácil partirlas por la mitad posteriormente. Sirviéndose de un colador de té, espolvorear una capa muy fina de azúcar glas sobre los rectángulos ya partidos. Precalentar el horno a 240 °C y luego hornear el hojaldre durante unos 3 minutos para caramelizarlo.

Cortar el montaje de Dulcey y albaricoque congelado en rectángulos de 8 x 3,4 cm. Montar los milhojas alternando 3 placas de hojaldre y dos rectángulos de Dulcey y albaricoque.

Para terminar, atar cada milhoja con una vaina de vainilla vaciada.

Nuestro equipo ha puesto a prueba diversas recetas de hojaldre invertido. En ellas, la proporción de mantequilla antes de la cocción oscila aproximadamente entre un 35 % y un 47 %, lo que supone discrepancias increíbles para una receta tan clásica. En nuestra versión, nos mantenemos justo por debajo del 30 % de mantequilla, lo que no causa problemas de ejecución, ni de desarrollo del laminado, ni de retracción de la masa al cocerla, pues el hojaldrado se debe al

agua contenida en la mantequilla, y no tanto a la mantequilla misma. La mantequilla es una emulsión, y en ella es la materia grasa la que atrapa el agua. El agua, cuando se convierte en vapor, ocupa mucho espacio. El aumento de la presión entre

las capas hace que se eleven las hojas de la masa base, que se endurecen durante la cocción (por la red de gluten y almidón). Por eso el exceso de mantequilla, inútil para el proceso descrito, rebosa en la mayor parte de los hojaldres. Lógicamente, al ser este hojaldre menos graso, también es ligeramente menos

Obtenemos un hojaldrado de muy bella factura.

quebradizo, pero eso de ningún modo debe considerarse un defecto. En lo que respecta al sabor, no existen diferencias significativas. Para la ganache,

puede consultarse el *Paseo por el sotobosque* de la página 210. Y en cuanto al gel de albaricoque, solo ha necesitado un 5,5 % de azúcar añadido, mientras que un coulis o una compota requieren entre un 35 % y un 40 %.