

Mil y una hojas de delicia




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Mil y una hojas de delicia

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *École Gourmet Valrhona*

Receta calculada para 8 milhojas individuales

Dificultad 

Preparar el día de antes:

Hojaldre invertido
Cremoso AZÉLIA 35 %
Ganache montada de praliné
Gel GUANAJA 70 % intenso

Para hacer el mismo día:

Montar la ganache de praliné
Hornear el hojaldre
Montaje de las milhojas

Utensilios necesarios:

2 boquillas lisas de 14 mm
Rodillo de pastelería
Robot amasador
Batidora de brazo

HOJALDRE INVERTIDO

Tiempo de preparación: 15 minutos para la mantequilla amasada, 15 minutos para la masa, 30 minutos para añadir la mantequilla y el plegado

Tiempo de reposo: 2 horas entre cada vuelta e idealmente 1 noche de reposo

Tiempo de cocción: unos 30 minutos

Mantequilla amasada

110 g Harina
280 g Mantequilla

Realizar la mantequilla amasada:

Mezclar la mantequilla blanda con la harina y extender en un rectángulo de 30 x 15 cm entre dos hojas de papel de horno. Dejar reposar en la nevera durante 2 horas.

Masa

250 g Harina
10 g Sal
2 g Vinagre
90 g Mantequilla
110 g Agua

Realizar la masa:

Mezclar la mantequilla pomada con la harina. Añadir la sal e incorporar el vinagre mezclado con el agua. Mezclar correctamente la masa sin trabajarla demasiado. Extender en un marco de 13 x 13 cm. Filmar y dejar reposar en la nevera durante 2 horas.

150 g Avellanas tostadas trituradas finamente

Para el plegado:

Colocar el rectángulo de mantequilla amasada de frente y a lo largo. En la parte baja del rectángulo, poner el cuadrado de masa y doblar la parte con mantequilla sobre este. Plegar, a continuación, la otra parte y girar un cuarto de vuelta el pastón obtenido. Extender de nuevo este pastón a una longitud de aproximadamente 30 x 15 cm enharinando bien la zona de trabajo. Volver a plegar el tercio superior de la masa y después el tercio inferior. Girar de nuevo un cuarto de vuelta. Filmar y reservar como mínimo 1 hora. Volver a dar 2 vueltas. Dejar reposar en frío de nuevo durante 1 hora, después terminar por una vuelta y conservar en la nevera preferiblemente 1 noche.

Cocción:

Extender el hojaldre a 2 mm. Esparcir avellanas tostadas trituradas finamente. Hornear a 210 °C durante 15 minutos y acabar la cocción a 175 °C hasta obtener un ligero color dorado.

Mil y una hojas de delicia

(continuación)

CREMOSO AZÉLIA 35 %

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de refrigeración: mínimo 6 horas

- 125 g Leche entera UHT
- 60 g Nata UHT 35 %
- 35 g Huevos
- 4 g Azúcar
- 2 g Gelatina
- 10 g Agua (para hidratar la gelatina)
- 140 g Chocolate **AZÉLIA 35 %**

Llevar a ebullición la leche y la nata y verter sobre los huevos mezclados (sin blanquear) con el azúcar.

Cocer todo a 84 °C y batir para homogeneizar.

Añadir la gelatina hidratada y verter en tres veces sobre el chocolate

AZÉLIA 35 % fundido. Batir con una batidora de brazo para perfeccionar la emulsión.

Dejar reposar en la nevera durante al menos 6 horas antes de usar.

GANACHE MONTADA DE PRALINÉ

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de refrigeración: idealmente

1 noche

- 110 g Leche entera UHT
- 3 g Fécula de patata
- Gelatina en polvo
- 2 g Agua (para hidratar la gelatina)
- 10 g Manteca de cacao
- 85 g **Praliné almendras avellanas afrutado 50 %**
- 75 g Nata entera líquida 35 %

En un recipiente, mezclar la cantidad de agua dada y la gelatina.

En una cacerola, calentar los dos tercios de la leche entera.

Mezclar la fécula de patata con la leche fría restante.

Añadir a la leche caliente y espesar batiendo para que no se pegue.

Añadir entonces la gelatina hidratada. Verter un tercio de esta mezcla sobre el praliné y la manteca de cacao fundida.

Mezclar enérgicamente con unas varillas para crear un núcleo elástico.

Agregar el segundo tercio de la misma manera. Incorporar el último

tercio de la misma manera.

Añadir la nata líquida entera fría y batir con una batidora de brazo para perfeccionar la emulsión.

Reservar en la nevera idealmente durante 12 horas.

GEL GUANAJA 70 % INTENSO

Tiempo de preparación: 5 minutos

- 50 g Leche entera UHT
- 12 g Chocolate **GUANAJA 70 %**
- 1 g Gelatina
- 5 g Agua (para hidratar la gelatina)

Llevar a ebullición la leche y verter sobre la gelatina hidratada.

Verter sobre el chocolate **GUANAJA 70 %** y emulsionar.

Reservar en la nevera durante una noche.

Mil y una hojas de delicia

(continuación)

MONTAJE

Tiempo de preparación: 30 minutos

Cortar el hojaldre frío en 24 rectángulos de 4 x 12 cm con un cuchillo de sierra.

Montar la ganache de praliné hasta obtener una textura flexible y apta para trabajar con la manga.

Con una manga con boquilla de 14 mm, verter la ganache montada de praliné en 8 rectángulos de hojaldre (ya cocido y frío) y después escudillar algunos puntos de gel **GUANAJA 70%** intenso.

Colocar un rectángulo de hojaldre sobre los 8 rectángulos rellenos obtenidos.

Con una manga con boquilla de 14 mm, añadir el cremoso **AZÉLIA 35%**.

Poner un nuevo rectángulo de hojaldre en las 8 milhojas y espolvorear cacao en polvo.

Consejos del chef

Para mayor comodidad, se puede encargar la masa de hojaldre lista para hornear en una panadería o pastelería.