

MILHOJAS  
DE VAINILLA



## HOJALDRADO INVERTIDO

Mantequilla seca 84 %	350 g
Harina T55	125 g
Harina T55	295 g
Sal	10 g
Vinagre blanco	5 g
Agua	120 g
Mantequilla fundida	95 g

Atención, es preferible hacer primero la 2ª masa y realizar antes del plegado la 1ª masa para facilitar el plegado.

### 1ª MASA

Con el gancho **mezclar** la mantequilla con la pequeña pesada de harina, después **formar** en pastón cuadrado.

### 2ª MASA

Con el gancho **amasar** la pesada grande de harina con la sal, el agua, el vinagre y la mantequilla (templada) después **formar** en cuadrado y dejar **reposar**.

### PLEGADO

**Poner** la 2ª masa en el centro de la 1ª masa después **dar** un vuelta doble.

Dejar **reposar**.

**Dar** otra vuelta doble después dejar **reposar**.

**Realizar** una vuelta simple, dejar **reposar** una noche y dar una última vuelta simple, **extender** y **cortar**.

## CREMA PASTELERA DE VAINILLA

Leche entera	450 g
Azúcar	120 g
Yemas de huevo	145 g
Almidón modificado (Poudre à crème)	45 g
Nata para montar	180 g
Harina	20 g
Mantequilla seca 84 %	70 g
Vaina de vainilla <b>NOROHY</b>	20 g

**Hervir** la leche, la nata y la vainilla anteriormente rajada y raspada.

**Blanquear** las yemas con el azúcar después **añadir** la harina y el almidón modificado (poudre à crème).

**Verter** el líquido caliente sobre las yemas después volver a ponerlo todo a **hervir**.

**Apartar del fuego** y, a 60 °C, **añadir** la mantequilla.

**Alisar** y **reservar** en frío.

## MONTAJE Y ACABADO

Nata UHT 35 %	200 g
Azúcar glas	CS

**Extender** el hojaldre a 2 mm de espesor.

**Cortar** en placa de 40 cm × 60 cm y dejar **reposar**.

**Cocer** a 160 °C. A media cocción, **voltear** la placa de hojaldre después **colocar** por encima de esta placa otra, hasta el final de la cocción. La coloración final debe ser dorada. **Reservar**.

**Montar** la nata UHT. **Alisar** la crema pastelera y **añadir** la crema batida.

**Cortar** la placa de hojaldre en rectángulo de 10 cm × 5 cm.

**Cortar** por el centro de cada rectángulo para obtener un espesor fino y regular en cada uno de ellos.

En un plato, **poner** un rectángulo de hojaldre después con una manga y una boquilla n° 4, **añadir** unos 20 g de crema pastelera aligerada. **Repetir** esta operación 5 veces.

**Espolvorear** azúcar glas sobre el último rectángulo, después **caramelizar** con un soplete. **Poner** este sobre la última capa de crema.

