



**CATEGORÍA**

Pastelería



**EVENTO**

Día de la Madre

## PASTEL DE MIL HOJAS

### INGREDIENTES

#### Grupo Base

Ingrediente	KG
<u>Base Americano</u>	0.100
Harina	0.500
Agua	0.175
<u>Levadura Instantánea Bakels</u>	0.005
Azúcar granulada	0.015
<b>Peso total:</b>	<b>0.795</b>

#### Grupo Empaste

Ingrediente	KG
Margarina de Hoja	0.500
<b>Peso total:</b>	<b>0.500</b>

#### Grupo Crema

Ingrediente	KG
<u>Instant Cream Estándar</u>	0.300
Agua	0.500
<b>Peso total:</b>	<b>0.800</b>

### Grupo Relleno

Ingrediente

Relleno Frutal Durazno

Diamante Glaze

KG

0.240

0.020

**Peso total:** 0.260

### Grupo Decoración

Ingrediente

Durazno

KG

0.100

**Peso total:** 0.100

## MÉTODO

### Base

- Incorporar a la amasadora la Base Americano Minus, harina, Levadura Instantánea, azúcar y paulatinamente el agua.
- Amasar por 5 minutos en velocidad lenta y posteriormente amasar de 6 a 8 minutos a velocidad rápida o hasta lograr un buen desarrollo de la masa.
- Disponer la masa en un recipiente apto para su volumen y refrigerar durante 1 hora.

### Empaste

- Ablandar la margarina de hoja, luego dar forma de rectángulo de 30 x 40 cm sobre film plástico y reservar en frío durante 20 minutos.
- Por otro lado, estirar la masa en rectángulo de 60 x 50 cm y disponer la margarina sobre el centro de ella y cerrar en forma de libro.
- Estirar la masa, plegar las puntas hacia adentro y cerrar como un libro.
- Dejar reposar la masa durante 1 hora en refrigeración.
- Luego repetir operación del estirado y doblado y dejar reposar durante 1 hora en refrigeración.
- Finalmente estirar la masa de 60 x 50 cm, marca el lado más largo y cortar cada 10 cm, obteniendo 6 rectángulos.
- Hornear a 200°C durante 16 a 18 minutos.

### Crema

- En el bowl de la batidora verter agua fría (entre 8 a 10°C).
- Incorporar polvo de Instant Cream Estándar, mezclar en velocidad lenta durante 30 segundos.
- Limpiar las paredes de la batidora y seguir batiendo en velocidad alta durante 2 a 3 minutos.
- Reservar.

### Montaje

- En un rectángulo de masa de hoja aplicar con una manga repostera 80 gramos de Relleno Frutal Durazno en el centro y en los bordes 140 gramos de crema.
- Cubrir con otro rectángulo de masa de hoja.
- Posteriormente, cortar con cuchillo dentado cada 12 cm obteniendo 4 pasteles por rectángulo.
- Decorar con una boquilla rizada y finalizar con durazno en gajos o relleno frutal cada pastel.
- \*Repetir proceso para las demás masas.

**(Receta para 12 unidades)**