

Milhojas clásico de vainilla

Ingrédients

- 500g de harina T55
- 50g de mantequilla derretida
- 10g de sal
- 250g de agua
- 325g de mantequilla
- 10 minutos antes del final del reposo de la masa, saca la mantequilla del refrigerador. Golpea la mantequilla con el rodillo varias veces, de manera que quede elástica pero no suave o caliente. La mantequilla debe estar suave, brillante y elástica pero no pegajosa.
- 1000g de leche entera
- 1 vaina de vainilla
- 200g de yemas de huevo
- 200g de azúcar granulada
- 90g de maicena

Préparation

1. Aquí está la receta de un gran clásico que nunca había hecho antes, el milhojas con crema pastelera de vainilla.
2. Me basé en esta receta del CAP Pâtissier encontrada en el sitio Pâtissier Libre: He tratado de detallar al máximo todos los pasos, no duden en hacerme preguntas en los comentarios si alguna parte no está clara.
3. Por supuesto, pueden añadir un poco de caramelo de mantequilla salada sobre la crema pastelera al momento del montaje, o hacer una crema de chocolate, o reemplazar el fondant con un poco de azúcar glas y/o cacao en polvo, ¡hay muchas variaciones con esta receta!
4. Coloca el agua, la mantequilla previamente derretida y la sal en el bol del mezclador equipado con el gancho.
5. Luego añade la harina y amasa a velocidad 1 durante 1 a 2 minutos.
6. Deja de amasar tan pronto como la masa esté homogénea, si amasas demasiado tiempo la masa se volverá elástica.
7. Espolvorea la superficie de trabajo, coloca la masa sobre la superficie de trabajo y forma una bola.
8. Extiéndela ligeramente para obtener un pequeño rectángulo, luego cúbrelo con plástico de contacto y refrigérala durante al menos 30 minutos.
9. 10 minutos antes del final del reposo de la masa, saca la mantequilla del refrigerador.
10. Golpea la mantequilla con el rodillo varias veces, de manera que quede elástica pero no suave o caliente.
11. La mantequilla debe estar suave, brillante y elástica pero no pegajosa.
12. Coloca la mantequilla en el centro de una hoja de papel sulfurizado y dóblala para obtener un pequeño rectángulo.
13. Extiende la mantequilla en este "sobre" de papel sulfurizado de manera que tenga un grosor homogéneo, luego colócala en el refrigerador con la masa para que estén a la misma temperatura.
14. Luego, extiende la masa de manera que sea de la misma longitud y el doble de ancha que la mantequilla.
15. Coloca la mantequilla en el centro de la masa y dobla la masa de manera que envuelva la mantequilla, teniendo cuidado de no atrapar burbujas de aire entre la mantequilla y la masa.
16. Une los dos elementos presionando con el rodillo.
17. Luego, extiende la masa (si es necesario, recuerda enharinar la superficie de trabajo).

18. La masa debe ser de 3 a 4 veces más larga que ancha.
19. Luego retira la harina con un cepillo y haz un pliegue doble: dobla un poco la parte inferior de la masa hacia arriba, luego la parte superior de la masa hacia abajo (el lugar donde se encuentran no debe estar en el centro, sino en el tercio inferior de la masa).
20. Los bordes deben coincidir correctamente, puedes estirar un poco la masa para que los bordes se unan bien, pero sin superponerse.
21. Luego, dobla la masa en dos, y gira la masa un cuarto de vuelta, de modo que la abertura esté en el lado derecho (como un libro).
22. Une la parte superior e inferior de la masa presionando ligeramente con el rodillo.
23. Si la masa todavía está fría y tiene la consistencia adecuada, puedes proceder con el segundo pliegue doble, si no, cúbrelo con plástico y refrigérala durante 30 minutos antes de continuar.
24. Después del segundo pliegue doble, cubre la masa y déjala en el refrigerador durante al menos 30 minutos.
25. Después del reposo, realiza nuevamente dos pliegues dobles (igual que la primera vez, si sientes que tu masa se ha calentado, que se pega o cualquier otro problema, puedes volver a ponerla en frío unos minutos entre el 3er y el 4to pliegue doble).
26. Una vez realizado el último pliegue doble, cubre la masa y déjala en el refrigerador nuevamente al menos 30 minutos.
27. Lleva la leche a ebullición con la vainilla.
28. Mientras tanto, bate las yemas de huevo con el azúcar.
29. Añade la maicena, luego vierte la mitad de la leche caliente sobre los huevos.
30. Vuelve a verter todo en la cacerola removiendo bien y cocina a fuego medio-bajo batiendo constantemente hasta que la crema espese (aproximadamente 1 minuto de cocción una vez alcanzada la ebullición).
31. Transfiere la crema a un recipiente, cúbrelo con plástico de contacto y refrigérala hasta que esté completamente fría.
32. Cocción: QS de azúcar glas Espolvorea ligeramente la superficie de trabajo, luego extiende la masa de hojaldre para obtener dos rectángulos de 30x40cm.
33. Como en cada etapa, retira el exceso de harina con el cepillo.
34. Coloca cada rectángulo de masa en una bandeja de horno cubierta con papel sulfurizado.
35. Pincha toda la superficie de la masa con un tenedor, luego cúbrelo con plástico de contacto y vuelve a ponerla en frío durante 30 minutos.
36. Precalienta el horno a 180°C con calor ventilado, coloca una hoja de papel sulfurizado y luego una bandeja perforada sobre la masa de hojaldre.
37. Después de 10 minutos, añade dos bandejas sobre la primera y continúa cocinando durante 45 minutos.
38. Luego retira las 3 bandejas y el papel sulfurizado, espolvorea con azúcar glas y hornea a 210°C durante 5 a 10 minutos (vigila bien para que la masa no se queme).
39. Desmolda la masa de hojaldre cocida sobre una rejilla y deja enfriar completamente.
40. Repite el proceso de cocción con la segunda bandeja de masa de hojaldre.
41. Montaje: Con la ayuda de un cuchillo de sierra y utilizando una plantilla o una regla, recorta los bordes de la bandeja de masa de hojaldre para obtener un rectángulo bien definido.
42. Divide este rectángulo en 3 rectángulos iguales.
43. No cortes apretando el cuchillo, sino serrando poco a poco con movimientos de vaivén.
44. Ablanda la crema pastelera, luego colócala en una manga pastelera equipada con una boquilla lisa de unos 1,2 cm de diámetro.

45. Rellena el primer rectángulo de masa de hojaldre con la crema pastelera y cubre con el segundo rectángulo.
46. Aprieta todo ligeramente (pero ten cuidado de no romper la masa que es frágil, puedes presionar con una bandeja de horno, esto ayuda a presionar uniformemente pero no demasiado fuerte).
47. Vuelve a poner la crema en la masa de hojaldre y cubre con el último rectángulo.
48. Presiona de nuevo ligeramente y con una espátula retira el exceso de crema para tener bordes bien limpios.
49. Coloca en frío mientras preparas el glaseado.
50. Calcula aproximadamente de fondant para poder glasear el milhojas sin problema.
51. Derrite unos de chocolate.
52. Procura tener todo tu material (espátula grande acodada, cornet para el chocolate, cuchillo de punta para rayar el glaseado) a mano para no perder tiempo y correr el riesgo de arruinar tu marmolado.
53. Calienta ligeramente tu fondant teniendo cuidado de no superar 37°C, de lo contrario perdería su brillo.
54. El fondant debe estar suave pero no demasiado líquido, si es demasiado espeso puedes agregar un poco de jarabe de azúcar de caña para aflojarlo.
55. Separa un poco de fondant y mezcla con el chocolate derretido.
56. Cuando los dos fondant estén listos, vierte el de chocolate en un cornet, y luego vierte el fondant natural sobre el milhojas.
57. Extiéndelo con la espátula acodada, se debe obtener una capa fina (no importa si se derrama por los lados, es fácil de quitar con un cuchillo una vez cristalizado).
58. Con el cornet, haz líneas finas a lo largo del milhojas (las líneas deben estar bastante juntas, no importa si no son idénticas, hay que ser rápido).
59. Con el lado no cortante del cuchillo, traza diagonales en un sentido y luego en el otro (para esta parte, solo puedo recomendarte que veas un video para asegurarte de los gestos a realizar).
60. Coloca en frío para que el fondant se endurezca.
61. Después, retira el exceso de fondant con un cuchillo de sierra y corta cada milhojas en 5 a 6 partes.
62. Para esto, corta la primera capa de masa de hojaldre con el cuchillo de sierra haciendo movimientos de vaivén, luego corta el resto de un solo golpe con un gran cuchillo liso.
63. Mantén en frío hasta degustar, ¡y disfruta!