

## TARTA HOJALDRADA

### Composición:

Biscocho genovés, Nata, Almíbar de licor Strega, Zabaione, Hojaldre, Hojaldre caramelizado, Adornos fantasía o de azúcar.

#### Masa de hojaldre

Harina 00	g	900
Sal	g	20
Mantequilla	g	100
Nata	g	250
Yemas de huevo	g	200
Vino blanco	g	100

#### Preparación:

Formar una masa lisa y sedosa. Dejar reposar 30 minutos.

#### Masa

Mantequilla	g	900
Harina	g	100

#### Preparación:

Trabajar la harina hasta que quede blanda: incorporar a la masa de hojaldre a capas regulares. Realizar dos giros triples y tres dobles (es decir: uno a 3 y uno a 4, uno a 3 y uno a 4 y uno a tres).

#### Biscocho genovés

Huevos enteros	nº	10
Yemas de huevo	g	500
Azúcar	g	400
Harina	g	200
Almendras	g	200
Fécula de patata	g	100
Vainas de vainilla	nº	2

#### Preparación:

Batir los huevos con el azúcar y la vainilla. A 2/3 del proceso añadir las yemas de huevo muy despacio. Pasar por el tamizador la harina, la fécula y las almendras molidas e incorporarlas a la masa anterior con la ayuda de una espátula. Cocción a 180°C con el tiro abierto durante 18 minutos.

#### Hojaldre (base)

#### Preparación:

Estirar la masa hasta que tenga un grosor de 2 mm. Agujerearla con un tenedor o con el perforador de masa de hojaldre. Introducir en el frigorífico hasta que la pasta se endurezca y cortar en rectángulos de las dimensiones deseadas. Cocción a 200-210°C durante 16-18 minutos.

#### Bastoncitos de hojaldre caramelizados

#### Preparación:

Estirar la masa hasta que adquiera un grosor de 2 mm (en sentido contrario al habitual). Cortar bastoncitos de 1/2 cm de ancho y 4 cm de largo. Cocción a la misma temperatura que el hojaldre anterior, caramelizando los bastoncitos con azúcar glass a 2/3 del tiempo de cocción.

#### Zabaione

Yemas de huevo	g	600
Azúcar	g	600
Harina	g	80
Marsala	g	1000

#### Preparación:

Igual punto de cocción que para una crema pastelera.

#### Crema Zabaione

#### Preparación:

A 1 litro de nata bien montada añadir 700 g de Zabaione frío para obtener una crema lisa y densa.

#### Almíbar

Azúcar	g	300
Agua	g	100
Licor Strega	g	200

## GÂTEAU FEUILLETÉ

### Composición:

Génoise, Crème fraîche, Punch, Liqueur, Sabayon, Pâte feuilletée, Pâte caramélisée, Décor fantaisie ou en sucre.

#### Pâte

Farine	g	900
Sel	g	20
Beurre	g	100
Crème fraîche	g	250
Jaunes d'oeufs	g	200
Vin blanc	g	100

#### Développement

Mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène et laisser reposer 10 minutes.

#### Pâton

Beurre	g	900
Farine	g	100

#### Développement

Bien mélanger avec le beurre ramolli et incorporer dans la pâte en couches régulières. Donner 2 tours simples et 3 doubles, c'est-à-dire un à 3 et un à 4, un à 3 un à 4 et un à 3.

#### Génoise

Oeufs entiers	nº	10
Jaunes d'oeufs	g	500
Sucre	g	400
Farine	g	200
Amandes	g	200
Fécule de pomme de terre	g	100
Gousses de vanille	nº	2

#### Développement

Monter les oeufs en neige avec le sucre et la vanille. Aux 2/3 du travail, ajouter doucement les jaunes. Tamiser la farine, la fécula et les amandes en poudre et incorporer à la spatule. Cuire à 180°C à soupape ouverte pendant 18 minutes.

#### Abaisse de feuilletage

#### Développement

Abaisser la pâte sur une épaisseur de 2 mm et piquer à la fourchette. Mettre au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle durcisse puis découper des rectangles à la dimension voulue. Cuisson à 200/210°C pendant 16/18 minutes.

#### Allumettes feuilletées caramélisées

#### Développement

Abaisser la pâte sur une épaisseur de 2 mm (dans le sens contraire du système normal), couper des allumettes de 1/2 cm de largeur et 4 cm de longueur. Cuire à la même température que ci-dessus et caraméliser avec du sucre glace aux 2/3 de la cuisson.

#### Sabayon

Jaunes d'oeufs	g	600
Sucre	g	600
Farine	g	80
Marsala	g	1.000

#### Développement

Faire cuire comme une crème pâtissière.

#### Crème

#### Développement

Dans 1.000 g de crème bien fouettée, ajouter 700 g de sabayon froid et mélanger pour obtenir une crème lisse et dense.

#### Punch

Sucre	g	300
Eau	g	100
Liqueur Strega (aux herbes)	g	200

## PUFF PASTRY CAKE

### Components:

Sponge cake, Fresh cream, Herb-flavoured liqueur syrup, Zabaione cream, Puff pastry, Candied puff pastry, Fancy sugar decoration.

#### Puff pastry batter

Flour	900
Salt	20
Butter	100
Fresh cream	250
Egg yolk	20
White wine	100

#### Preparation

Knead into a smooth dough and leave for 30 minutes.

#### Block of dough

Butter	900
Flour	100

#### Preparation

Mix the ingredients until the butter has a plastic consistency. Add to the dough in layers. Set the machine to roll out 2 single turns and 3 doubles, i.e. once on 3, once on 4, once on 3, once on 4, and once on 3.

#### Sponge cake

Whole egg	no
Egg yolk	50
Sugar	400
Flour	200
Almonds	200
Cornflour	100
Vanilla sticks	1

#### Preparation

Whip the eggs with sugar and vanilla until stiff. When the process is completed, gradually add the egg yolks. Sift the flour, cornflour and powdered almonds, and mix in. Cook for 18 minutes at 180°C with the valve open.

#### Puff pastry (base)

#### Preparation

Roll out the dough to a thickness of 2 mm and prick with the special pastry prong. Place the dough in the refrigerator until it becomes hard and then cut out rectangles of the required size. Cook for 16/18 minutes at 200/210°C.

#### Sticks of candied puff pastry

#### Preparation

Roll out the dough to a thickness of 2 mm (in the opposite direction to the normal procedure). Cut sticks of 1/2 cm wide and 4 cm long. Cook at the same temperature as the puff pastry, then caramelize the sticks with icing sugar at 2/3 cooking time.

#### Zabaione cream

Egg yolk	mix	
Sugar		
Flour		
Marsala liqueur		

#### Preparation

Bring to boiling point as with custard cream.

#### Puff pastry cream

#### Preparation

Add 700 g of cold zabaione to 1 litre of well-whipped fresh cream, for a smooth consistent cream.

#### Syrup

Sugar	
Water	
Herb-flavoured liqueur	