

# Receta de palmeritas caseras de hojaldre



Receta de palmeritas de hojaldre

Una receta de palmeritas caseras de masa hojaldre, **que si bien podría resultar algo laboriosa**, el resultado es sin duda algo que querrás compartir con todo el mundo.

## ¿Cómo hacer palmeritas de hojaldre?

Un paso fundamental de la elaboración **es respetar los tiempos de reposo en frío** ya que esto permite que los almidones se hinchen, la masa se ablande y las capas de mantequilla se adhieran por completo.

# Información Nutricional

**Categoría:** [Postres](#)

**Cocina:** Francesa

**Calorías:** 500

**Preparación:** 16 horas

**Cocción:** 20 minutos

**Raciones:** 6 personas

## Receta de palmeritas de hojaldre

### Ingredientes

- 500 g de harina
- 500 g de mantequilla
- 200 g de azúcar
- 200 ml de agua fría
- $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal

### Preparación

- **1.** Cernir la harina sobre un bol grande, abrir por el centro y esparcir la sal por los bordes exteriores, verter el agua y mezclar con la punta de los dedos hasta obtener una mezcla consistente.
- **2.** Cortar la mantequilla en cubitos medianos y reservar a temperatura ambiente.
- **3.** Trasladar la masa a una superficie lisa y enharinada, estirar con un rodillo y añadir dos o tres trozos de mantequilla en el centro, envolver con la masa y cubrir por completo, estirar nuevamente añadiendo más harina sobre la mesa, repetir el proceso hasta integrar toda la mantequilla y refrigerar la masa en el bol cubierta de papel film por unos 30 minutos.

- 4. Nuevamente en la mesa estirar la masa con un rodillo y formar un rectángulo, doblar la masa sobre si misma desde ambos costados hacia el centro y refrigerar nuevamente por 30 minutos.
- 5. Estirar nuevamente la masa con el rodillo y repetir el proceso 2 veces más, doblando y estirando a fin de crear las capas características de la masa de hojaldre, reposando en frío por 30 minutos cada vez y por 12 horas luego del ultimo dobléz.
- 6. Trabajar la masa con un rodillo hasta alcanzar unos 4 mm de espesor, cortar un cuadrado de 40 x 40 centímetros aproximadamente (congelar el resto sino se va a usar), espolvorear la mesa de trabajo con azúcar y sobre ella recostar la masa, presionar suavemente con un rodillo para adherir el azúcar, espolvorear azúcar sobre la superficie y presionar nuevamente con el rodillo para adherir.
- 7. Marcar una línea de referencia en la mitad de la masa y desde ambos extremos doblar hacia el centro, presionar suavemente con el rodillo y repetir nuevamente un segundo dobléz hacia el centro, realizar un ultimo pliegue y formar un rollo de masa.
- 8. Cortar el rollo en rebanadas de 1 a 1  $\frac{1}{2}$  centímetros de ancho, disponer sobre una bandeja de horno cubierta de papel de cocina y separarlas unos 10 centímetros una de otra, abriendo ligeramente las puntas de cada lado del dobléz.
- 9. Llevar la bandeja a un horno pre-calentado a 200°C (396°F) y cocinar por unos 15 minutos, con calor arriba y abajo hasta que estén doradas, girar las palmeritas y cocinar por otros 5 minutos, hasta emparejar el color. Enfriar por completo antes de servir.

## ¿Sabías qué?

El hojaldre es una masa elaborada con harina y mantequilla de textura crujiente **creada en 1645 por un aprendiz de pastelero francés llamado Claude Gellée**, quien deseaba hornear una receta para su padre enfermo al que habían recomendado una dieta a base de harina, mantequilla y agua.

Cuando Claude terminó su aprendizaje se marchó a París y comenzó a trabajar en la pastelería Rosabau, donde perfeccionó su receta y **logró convertir a la pastelería en un lugar muy exitoso**, pero se marchó nuevamente a Florencia y comenzó a trabajar en la pastelería de los Hermanos de Mosca, a quienes muchas veces y erróneamente se atribuye su creación.

## Recomendamos

[Receta de tartaleta de fruta](#)

[Cáscara de naranja Confitada](#)