

Empanada de hojaldre, fresas y chocolate

Composición

Hojaldre	400 g
Relleno de fresa a trozos	200 g
Crema de cacao	125 g
TOTAL	725 g



Medidas:

Ancho: 220 mm

Largo: 220 mm

Alto: 30 mm

Receta hojaldre:

Ingredientes

Harina fuerza media (W220)	1000 g
Aristo Premier placa (pliegues)	800 g
Sal	20 g
Agua fría	580 g
TOTAL MASA	2,400 Kg

Método

- Amasar todos los ingredientes hasta obtener elasticidad media.
- Bolear ligeramente la masa y dejar reposar durante 10 minutos.
- Extender la masa en forma de cruz.
- Incorporar el Aristo Premier placa en el centro y doblar los cuatro extremos de la masa envolviendo por completo la margarina.
- Laminar la pasta, dándole un pliegue sencillo y un pliegue doble.
- Reposar la masa convenientemente tapada con plástico hasta que pierda nervio (15min aprox.)
- Laminar de nuevo con un pliegue sencillo y otro pliegue doble. Dejar reposar durante 30 minutos.
- Laminar a 3mm, dejar reposar 5 minutos y cortar círculos de unos 25cm para la base y de 23cm para la tapa.

Montaje:

Forrar un molde de tarta con el disco grande que hemos cortado para la base. Para una mejor manipulación posterior, podemos forrar la base del molde con un disco de papel de horno.

Distribuir una fina capa de **Filocrem Kimo Nutty 302F** en la base y terminar de rellenar con **Topfil Wild Berries 60%**.

Pintar el borde de agua y terminar poniendo la tapa de hojaldre.

Cerrar bien la tarta y pintar con un poco de huevo.

Con la ayuda de una tijera, hacer unos cortes para obtener una mejor cocción.

Cocer a 180°C durante unos 45 minutos aprox.