



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 63 – JUNIO DE 2015

## “EL HOJALDRE”

AUTORÍA <b>JOSÉ MIGUEL REQUENA PELÁEZ</b>
TEMÁTICA <b>MASAS HOJALDRADAS</b>
ETAPA <b>C.F.G.M. COCINA Y GASTRONOMÍA, C.F.G.S. DIRECCIÓN DE COCINAS Y C.F.G.M. PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA.</b>

### Resumen

Se centra este artículo en el hojaldre, empezando por conocer en primer lugar un poco sobre la historia de esta singular masa pastelera y su definición.

Seguidamente se han expuesto cada uno de sus componentes, tanto los principales como la harina, la grasa y el agua, como las secundarias como los huevos, la leche y otros aditivos, naturales o artificiales.

En los siguientes puntos se han desarrollado los procesos de amasado, volteado, elaboración, conservación y cocción de las masas hojaldradas.

Finalmente se han descrito diferentes tipos de hojaldre y elaboraciones a base de masas hojaldradas.

### Palabras clave

Hojaldre, harina, grasa, amasado, desarrollo, vueltas, reposo, conservación, plastón, hojaldre común, hojaldre invertido.

### INTRODUCCIÓN.

Este tema se imparte en ciertos módulos profesionales de ciclos formativos de la familia de Hostelería y Turismo, concretamente en el Módulo Profesional Procesos Básicos de Pastelería y Repostería del Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía y en el Módulo Profesional de Elaboraciones de Pastelería y Repostería en Cocina del Ciclo Formativo de Grado Superior de Dirección de Cocinas.

También se imparte en el Módulo Profesional Procesos Básicos de Pastelería y Repostería, del Ciclo Formativo de Grado Medio, de la familia profesional de Industria Alimenticia, Panadería, Repostería y Confitería.



**ISSN 1988-6047    DEP. LEGAL: GR 2922/2007    Nº 63 – JUNIO DE 2015**

Este tema es una parte importante en el desarrollo de los contenidos del currículo de estos módulos profesionales, contando estos con un cómputo horario realmente importante, ya que se imparten durante un curso completo de los que compone el Ciclo Formativo del que forman parte.

Trabajaremos el tema con el alumnado, llevando a cabo actividades tanto teóricas como prácticas, y por supuesto sin olvidar la motivación y el interés que muestre el alumnado hacia el mismo, y hacia otros aspectos relacionados indirectamente con él, como pueden ser, si desarrolla las actividades con la uniformidad adecuada, si trabaja conforme a las normativas higiénico sanitarias, de seguridad laboral y de protección ambiental, si colabora con los compañeros, si asiste con asiduidad a las clases, etc.

Las actividades teóricas tendrán lugar principalmente en el aula polivalente, estas, relacionadas con los contenidos conceptuales, nos servirán para que el alumnado adquiera unos conocimientos del tema, relacionados con la identificación, caracterización, elementos que lo componen, formas de elaborarlo y diferentes aplicaciones del hojaldre. Estas actividades teóricas, serán la base para la posterior puesta en práctica de los mismos.

Con las actividades prácticas, que se llevarán a cabo principalmente en el aula taller, y que están asociadas a los contenidos procedimentales, el alumnado aprenderá de una manera real, cada uno de los procesos de elaboración y diferentes aplicaciones del hojaldre y que anteriormente se han asimilado con las actividades teóricas, así como otros aspectos relacionados indirectamente con el tema, como pueden ser la puesta en funcionamiento de maquinaria y equipos del área de panadería-pastelería u obrador, limpieza y cuidado de la maquinaria, equipos y útiles de panadería-pastelería, posterior conservación de las elaboraciones si es necesario, o, presentación y terminación de las elaboraciones.

## **1. UN POCO DE HISTORIA.**

A ciencia cierta no se sabe con seguridad como ni cuando se creó el primer hojaldre.

Se dice que ya en la época del Imperio Romano, existían algunas elaboraciones gastronómicas, parecidas a las que conocemos hoy día como hojaldres, por su estructura, en forma de finas capas.

También existen teorías que confirman la parición de ciertas especialidades, introducidas en Europa, a partir de las primeras incursiones en el continente de civilizaciones orientales, y que se componían de masas muy finas, que se impregnaban en su superficie con grasa, y se doblaban o enrollaban sobre sí mismas.

Parece ser, que los “Pasteles de Carne”, típicos de Murcia, guardan una estrecha relación con estas especialidades orientales, ya que se elaboran extendiendo una masa muy fina, sobre la cual se extiende generosa cantidad de grasa, en este caso manteca de cerdo, se enrolla sobre sí misma, y al mismo tiempo se sigue estirando la masa. Esta elaboración se ha mantenido hasta nuestros días.

Algunos autores opinan, que fue por el año 1613 cuando Claude Lorrain, un pastelero francés, el cual por equivocación, como la mayoría de los grandes hallazgos de la gastronomía mundial, al terminar de preparar la masa de otro tipo de pastel, se dio cuenta que había olvidado añadirle la grasa a



**ISSN 1988-6047    DEP. LEGAL: GR 2922/2007    Nº 63 – JUNIO DE 2015**

dicha composición, su solución fue, estirar la masa, colocar la grasa extendida sobre la superficie, y doblando la masa sobre si misma, la volvió a estirar para intentar integrar la grasa en la masa.

Seguidamente cortó las piezas que necesitaba, y las horneó. Al sacar las piezas del horno, su sorpresa fue, que estas, habían crecido hacia arriba, sus pasteles resultaron ligeros, esponjosos y formados por miles de finas capas.

Pero si comparamos practicando un corte, al mencionado anteriormente “Pastel de Carne” murciano, con el actual hojaldre, podremos comprobar la gran similitud que existe entre ambos, inclinándose así la balanza hacia el lado del origen oriental del hojaldre.

## **2. DEFINICIÓN.**

Podríamos definir hojaldre como, una pasta básica de pastelería, formada por multitud de finas capas de masa, las cuales se han desarrollado por la acción del vapor producido al fundirse la grasa que había entre capa y capa de masa, por efecto del calor, al cocerlas en el horno.

Formándose así una pieza que desarrolla hacia arriba, adquiriendo un gran volumen y quedando muy crujiente.

Como hemos dicho anteriormente, se considera una masa básica, ya que a partir de ella se elaboran otros tipos de masas, pastas y piezas de pastelería.

## **3. COMPONENTES DEL HOJALDRE.**

### **3.1. Materias Primas Básicas.**

#### **3.1.1. HARINA.**

De la fuerza de la harina, dependerá la duración en buenas condiciones de consumo del hojaldre, si utilizamos harina fuerte, es decir la de mayor contenido proteico, la utilización de dicha masa podrá ser a más largo plazo, que si utilizamos harina floja, con menor contenido en gluten, cuya utilización deberá ser prácticamente inmediata.

El gluten de la harina es el que hace posible que se forme la masa, y retiene los gases liberados para que las piezas mantengan su forma.

El gluten absorbe la humedad de las masas, pudiendo llegar a absorber hasta el doble de su peso en agua, en harinas con contenidos altos de gluten, es decir harinas fuertes.

Por lo tanto para la elaboración del hojaldre deberemos elegir harinas con un alto contenido proteico, con un alto poder de absorción de humedad, para así obtener masas de consistencia firme.

En muchas ocasiones, para obtener harinas con un porcentaje óptimo de proteínas, es recomendable mezclar las harinas, ya que una harina con demasiada fuerza, puede provocar que la masa quede demasiado elástica, dificultando el proceso de estirado y provocando que las piezas se



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 63 – JUNIO DE 2015

encojan al cortarlas, se deformen, se caigan, se tuerzan o pierdan tamaño durante la cocción en el horno.

Todo lo contrario ocurriría con una harina demasiado floja, produciendo masas sin elasticidad, provocando que el hojaldre se rompa al estirarlo, obteniendo piezas poco vistosas, sin desarrollo y con poco volumen, con menos hojas, además su período de conservación sería más corto.

### 3.1.2. GRASA.

La grasa como otro de los componentes principales del hojaldre, debe cumplir varias funciones en la elaboración del mismo, la principal es que confiera al hojaldre un aspecto apetitoso, que le aporte buen sabor y por lo tanto que no se pegue al paladar, y por supuesto que sea plástica y resistente, para poder trabajarla sin problema.

Las grasas más usadas para la elaboración del hojaldre son, la **mantequilla**, que es la que le aporta el mejor sabor, aunque tiene el inconveniente de su bajo punto de fusión, lo que la hace más dificultosa a la hora de trabajarla, siendo necesario ajustar las condiciones de trabajo, utilizando aires acondicionados o mesas refrigeradas para su trabajo.

Otra de las grasas utilizadas para la elaboración de hojaldres es la **margarina**, esta aporta un sabor menos intenso al hojaldre, pero cada vez va ganando más adeptos, debido a su facilidad para trabajarla, ya que su punto de fusión es el más alto que la mantequilla, además de ofrecer diferentes texturas, sabores y presentaciones.

Por último, la utilizada tradicionalmente, aunque hoy en día prácticamente no se utiliza es la **manteca de cerdo**, por su consistencia es parecida a la margarina, lo cual la hace de fácil manejo, pero su sabor más pronunciado, la hacen que cada vez esté más en desuso.

El hojaldre se conforma por dos masas una cuyos ingredientes principales son la harina y el agua, que es la que envuelve a la otra masa, compuesta principalmente por la materia grasa, pues bien, a la masa que envuelve a la de grasa, es recomendable, incluirle también algo de grasa, ya que mejorará la elasticidad de la masa, y le aportará un sabor más suave al producto final.

No es conveniente empezar a envolver la grasa con esta recién sacada del frío, ya que esta estará demasiado dura, es conveniente trabajarla un poco sobre la mesa, por varios motivos, primero para deshacer los posibles grumos que pueda tener la grasa, segundo, porque a la hora de empezar a estirar y voltear la masa, evitaremos roturas y deformaciones.

### 3.1.3. AGUA.

El agua en el hojaldre, al igual que en otras masas, es de vital importancia, ya que esta es la responsable de la formación del gluten.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 63 – JUNIO DE 2015

En función de la calidad de la harina, el contenido de grasa y el proceso de elaboración, así deberemos añadir más o menos agua, pudiendo variar entre el 44 y el 56%, del contenido de harina de la masa.

También el punto de fusión de la grasa, influye en el agua que debemos incorporar a la masa, a menor punto de fusión de la grasa, más fría deberá ser el agua que incorporemos, al igual que si la temperatura del lugar en la que se esté elaborando el hojaldre, es muy alta, la temperatura del agua deberá ser lo más baja posible.

#### 3.1.4. SAL.

Es el último de los componentes necesarios para poder elaborar un hojaldre, la sal es un potenciador del sabor, pero aparte de esta función, también le aporta dureza a la masa, estabilidad y plasticidad.

Se estima que el porcentaje óptimo de sal en la masa de hojaldre, es de un 1-2%, del peso de harina, teniendo en cuenta, que por ejemplo la grasa utilizada, no contenga ya sal, por lo que habrá que reducir la cantidad, o la finalidad a la que se destinen las piezas finales, si es para pastelería dulce o salada.

### 3.2. Materias Primas Secundarias.

#### 3.2.1. LECHE.

La leche como ingrediente líquido, favorece la hidratación de la harina, pero además le aporta coloración a la masa, debido a la presencia de azúcares (lactosa) en su composición.

#### 3.2.2. YEMA DE HUEVO.

La yema de huevo le da más elasticidad a las masas, debido al gran contenido graso de esta, pero además aporta color y sabor a la masa.

#### 3.2.3. CLARA DE HUEVO.

Su principal misión, es aportarle proteínas, a ciertas masas hojaldradas, que se elaboran con harinas flojas, cuyo fin es la elaboración de pastas saladas, sobre todo utilizadas para la elaboración de canapés.

#### 3.2.4. VINOS.

Sobre todo blancos y/o secos, que le aportarán sabor a la masa.



ISSN 1988-6047    DEP. LEGAL: GR 2922/2007    Nº 63 – JUNIO DE 2015

### 3.2.5. ÁCIDOS.

A nivel casero, se utilizan principalmente el vinagre y el zumo de limón, a nivel más industrial, aparte de los dos anteriores, se suele usar el ácido tartárico.

El porcentaje de ácido, suele estar entre el 2 y el 5 % del peso de harina, en función de la fuerza de la misma.

Se usan elementos ácidos para dar fuerza y/o elasticidad a las masas, porque la harina que se haya utilizado sea demasiado floja. Y, para prolongar el tiempo de conservación de la masa, por ejemplo, si no se va a hacer en el día.

También ayudan los ácidos, a un mejor hinchamiento de la masa.

### 3.2.6. COLORANTES ARTIFICIALES.

Pues como su nombre indica, potencian el color de las masas.

## 4. ELABORACIÓN DEL HOJALDRE.

### 4.1. Amasado.

#### 4.1.1. ARTESANAL.

En el amasado artesanal o manual, empezamos tamizando la harina sobre la mesa, seguidamente la agrupamos y formamos con ella un volcán, es decir, un monte con un agujero en el centro, que sea lo suficientemente grande, para que podamos incorporar en el mismo, el resto de los ingredientes de la masa.

Seguidamente incorporamos el resto de ingredientes, y si añadimos grasa a la masa de envoltura, lo haremos con esta en pomada.

Empezamos a amasar, y seguimos hasta obtener una masa de consistencia homogénea y elástica.

Heñimos la masa (trabajarla con las manos), y hacemos con ella una bola.

Colocamos la bola sobre la mesa y la espolvoreamos con harina.

Practicamos dos cortes a la masa en forma de cruz, y la dejamos reposar unos 20 minutos.

#### 4.1.2. MECÁNICO.

En el perol de la amasadora disponemos todos los ingredientes, la grasa si la llevara a punto de pomada, salvo la harina, y dejamos amasar hasta que se mezclen bien todos los ingredientes.

C/ Recogidas Nº 45 - 6ªA 18005 Granada [csifrevistad@gmail.com](mailto:csifrevistad@gmail.com)



ISSN 1988-6047    DEP. LEGAL: GR 2922/2007    Nº 63 – JUNIO DE 2015

Una vez todos los ingredientes estén bien mezclados, se para la amasadora y se incorpora toda la harina de golpe.

Ponemos de nuevo a funcionar la amasadora, hasta que la masa se desprege de las paredes del perol.

Sacar la masa de la amasadora, disponerla sobre la mesa, cortarla si es necesario para su posterior uso, heñirla y darle reposo igual que en el método tradicional.

#### **4.2. Volteado.**

Una vez ya haya reposado la masa después del amasado, se procede al volteado de la masa.

En primer lugar hay que espolvorear la mesa con harina, se coge la masa, y con el rodillo se va estirando, empezando por una de las puntas que se ha formado al practicar los cortes en forma de cruz, y seguidamente con el resto de las puntas, hasta conseguir estirar la masa, dándole forma de estrella de cuatro puntas.

El centro de la estrella debe quedar más grueso que las puntas.

Sobre la parte central de la estrella se coloca la grasa (previamente trabajada si es necesario), y se envuelve con las puntas de la estrella.

Una vez tenemos envuelta la grasa, golpeamos suavemente un poco al plastón para darle forma rectangular al conjunto, y cuando haya alcanzado un grosor de unos 2 cm., y un ancho no superior al ancho del rodillo (sin contar los mangos), empezamos a estirar.

Se debe estirar el plastón de manera uniforme, que tenga el mismo ancho por todas partes, y presionando con suavidad, para que la masa que envuelve la grasa no se rompa.

Una vez bien estirado, con un cepillo se retira el exceso de harina, y se dobla en tres partes (Figura 1, vuelta sencilla), volvemos a estirar, siempre en el sentido de la boca (visto de frente se tiene que ver como en las figuras), damos otra vuelta sencilla y damos reposo en cámara durante 20 minutos.

Pasados los 20 minutos de reposo, sacamos el plastón, espolvoreamos de nuevo la mesa con un poco de harina, y volvemos a estirar.

Una vez estirado, damos otra vuelta, pero esta vez una vuelta doble (Figura 2), doblando la masa hasta la mitad por cada lado, y después se dobla sobre sí misma cerrándola como si fuera un libro, y volvemos a dar otro descanso en cámara de 20 minutos.

Pasados estos 20 minutos, sacamos de la cámara, volvemos a espolvorear la mesa con un poco de harina, estiramos y le damos otra vuelta sencilla, y nuevo reposo en cámara, ya hasta su utilización.

Antes de su utilización, estirar la masa, darle la última vuelta sencilla y terminar de estirar, antes de cortar las piezas para su uso.

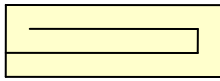


Figura 1. Vuelta sencilla.

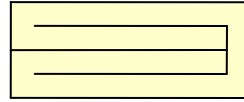


Figura 2. Vuelta doble.

Como podemos comprobar la vuelta sencilla consta de tres capas de masa, y la vuelta doble constaría de cuatro capas de masa, por lo tanto en el caso que se ha explicado anteriormente, tendríamos una primera vuelta con 3 capas, y la siguiente también sencilla, es decir  $3 \times 3 = 9$  capas.

La siguiente vuelta que se ha dado a la masa es doble, por lo tanto tendríamos 9 capas de las vueltas anteriores, por 4 de la vuelta doble,  $9 \times 4 = 36$ , por lo que ya contaríamos con una masa con 36 capas.

La siguiente vuelta sería sencilla, por lo tanto tendríamos  $36 \times 3 = 108$  capas.

Y, la última vuelta que se la ha dado, que es sencilla, por lo tanto tendríamos  $108 \times 3 = 324$  capas.

Si ha esta masa le volviéramos a dar una vuelta sencilla, obtendríamos un hojaldre con  $324 \times 3 = 972$  capas de masa, y si fuera doble obtendríamos un hojaldre con  $324 \times 4 = 1296$  capas.

### 4.3. Proceso de Elaboración.

El hojaldre es una masa que se puede elaborar y consumir en el día, pero también se puede amasar y darle parte de las vueltas un día, y, terminar de darle las vueltas y utilizarla el día siguiente.

Si se hace de esta última manera, es importante conservar la masa en cámara a  $4-5^{\circ}\text{C}$ , cubriéndola con papel film para que no se reseque la superficie.

Otro aspecto importante, en el caso de procesar la masa en dos días distintos es, reducir el porcentaje de humedad, es decir, quitar parte del agua, para así compensar la humedad que le aportará la misma cámara a la masa.

## 5. CONSERVACIÓN DE LA MASA.

El hojaldre es una masa que soporta fácilmente las temperaturas de congelación, consiguiendo así una buena conservación, y por lo tanto haciéndolo apto el acopio en grandes cantidades, que se podrán descongelar y usar bastante tiempo después de su elaboración.

A una temperatura de  $-20^{\circ}\text{C}$ , el hojaldre se puede conservar en perfectas condiciones, sin que pierda cualidades a la hora de la cocción, hasta 1 mes.





ISSN 1988-6047    DEP. LEGAL: GR 2922/2007    Nº 63 – JUNIO DE 2015

Otro aspecto a tener en cuenta, a la hora de congelar el hojaldre es la humedad. Es recomendable que la humedad durante el período de conservación esté en torno al 85%, para que la masa no se reseque.

Se puede congelar el plastón, ya estirado, y el día de su uso, descongelar y cortar las piezas necesarias, o, se pueden congelar las piezas ya cortadas, para descongelar y cocer directamente, siendo recomendable, en ambos casos, taparlos muy bien con plástico, para que no cojan sabores a otros productos.

A la hora de congelar piezas de hojaldre rellenas, debemos tener en cuenta que el relleno no sea demasiado húmedo, ya que al descongelar, humedecería demasiado el hojaldre provocando desperfectos en las piezas y un mal desarrollo de las mismas durante la cocción.

Una vez sacada la masa del congelador, es necesario que se descongele por completo, tanto si está en una pieza, para poder cortarlo bien, como si está ya cortado, para que el desarrollo de las piezas durante la cocción sea homogénea, y así no provoque desperfectos en la pieza final.

## **6. COCCIÓN DEL HOJALDRE.**

El hojaldre se cuece en horno a temperaturas altas, en torno a los 200-220°C, durante más o menos tiempo en función del tamaño de la pieza a cocer.

La característica más importante de esta masa, es que durante su cocción, desarrolla (sube), formando finísimas láminas de masa. Bien, pues este proceso de desarrollo, se debe a la deshidratación del agua que contiene la masa, y al fundido de la grasa, por la acción del calor del horno.

Al cocer las piezas, el calor provoca la separación de las láminas de masa que se encuentran entre las capas de grasa, que se levantan por la presión que ejerce el vapor que se produce al fundirse la grasa, subiendo y eliminando el vapor húmedo poco a poco, hasta quedar una pieza compacta al final del proceso de cocción.

Hay que tener muy en cuenta la temperatura del horno a la hora de introducir las piezas de hojaldre, debiendo estar esta en torno a los 200-220°C.

A más temperatura, las piezas subirían demasiado rápido, el desarrollo no será homogéneo, tendiendo a volcarse.

Si ocurre lo contrario, es decir que el horno se encontrara a menos temperatura, el desarrollo de las piezas sería demasiado lento, provocando que las piezas no desarrollen por completo y dando lugar a la aparición de grietas.

Generalmente las piezas de hojaldre al ser cocidas, suelen perder algo de grosor, porque lo gana en altura.



ISSN 1988-6047

DEP. LEGAL: GR 2922/2007

Nº 63 – JUNIO DE 2015

## 7. TIPOS DE HOJALDRE.

### 7.1 Hojaldre Común.

#### Ingredientes:

- Harina Fuerte: 1 kg.
- Mantequilla: 80 g.
- Sal: 15 g.
- Agua:  $\frac{1}{2}$  -  $\frac{3}{4}$  l.
- Margarina: 900 g.

#### Elaboración:

Amasar todos los ingredientes menos la margarina, hasta conseguir una masa homogénea y elástica, que se nos despegue de las manos.

Heñir la masa y dejarla reposar sobre la mesa, espolvoreada de harina y con dos cortes en forma de cruz.

Trabajar la margarina, dándole unos golpes con el rodillo, y volver a darle forma de bloque rectangular.

Estirar la masa en forma de estrella de cuatro puntas, dejando el centro un poco más grueso, y colocar sobre este el bloque de margarina.

Envolver el bloque de margarina con la masa, intentando que no se vea nada de margarina.

Damos unos golpes con el rodillo, con cuidado de no romper la masa y empezamos a estirar.

Damos la primera vuelta sencilla, estiramos de nuevo, otra vuelta sencilla y reposo en cámara.

Después del reposo, una vuelta doble y nuevo reposo en cámara.

Después del reposo, una vuelta sencilla, y en este momento es cuando podemos parar para seguir trabajando la masa el día siguiente.

Después del reposo, volver a estirar, nueva vuelta sencilla, volver a estirar y conservación o corte de las piezas y cocción a 220°C.

### 7.2. Hojaldre Invertido.

#### Ingredientes:

- Harina Fuerte: 700 g.
- Mantequilla: 50 g.
- Agua: 4 dl.



ISSN 1988-6047    DEP. LEGAL: GR 2922/2007    Nº 63 – JUNIO DE 2015

- Sal: 20 g.
- Harina Fuerte: ½ kg.
- Margarina: 1 kg.

#### Elaboración:

El hojaldre invertido recibe este nombre porque la materia grasa es la que recubre a la masa, y no como se hace en el hojaldre común.

Por lo tanto partiríamos de dos masas, una elaborada con los ingredientes como en el hojaldre común, con los 700 g. de harina, la mantequilla, el agua y la sal.

La otra masa la compondrían, el medio kilo de harina fuerte y la margarina.

La forma de elaborarlo sería la siguiente, en primer lugar se estira la masa de margarina, dándole forma rectangular. Seguidamente la otra masa, dándole también forma rectangular, pero más pequeña que la anterior (que cubre unas  $\frac{3}{4}$  partes de la masa de grasa).

Empezamos a dar las vueltas en el siguiente orden, primero una vuelta sencilla y reposo.

Otra vuelta sencilla y reposo.

Vuelta doble y reposo.

Finalmente vuelta sencilla, estirar y conservar o cortar piezas, reposar y cocer a 220°C.

### **7.3. Hojaldre Rápido.**

#### Ingredientes:

- Harina media fuerza: 1 kg.
- Mantequilla: 850 g.
- Agua: ½ l.
- Sal: 10 g.

#### Elaboración:

Este tipo de hojaldre no es el más recomendado, se podría decir, que se puede utilizar para salir del paso, para una emergencia, ya que este hojaldre pierde un porcentaje realmente alto de subida a la hora de cocerlo, aunque si puede venir bien para piezas en las que el volumen no sea algo indispensable.

Empezaríamos la elaboración, enfriando bien la mantequilla, y una vez muy fría, se cortaría en dados de unos 3 cm.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 63 – JUNIO DE 2015

Seguidamente mezclamos la harina con el agua y la sal, y empezamos a hacer la masa, a mitad del amasado, incorporamos los dados de mantequilla y terminamos de amasar, con cuidado de no deshacer los dados de mantequilla.

Estiramos la masa, dándole forma rectangular y le damos 3 vueltas dobles, con su correspondiente reposo en cámara entre cada una de ellas.

Cuando demos la última vuelta doble, se estira, se cortan las piezas y se cuece al horno a 220°C.

Este hojaldre como ya hemos mencionado anteriormente, no es muy sofisticado, y se hace para una emergencia, es decir, se utiliza al momento, por eso no se ha mencionado el aspecto de la conservación por congelación.

#### **7.4. Hojaldre Enriquecido.**

##### Ingredientes:

- Harina fuerte: 800 g.
- Mantequilla: 50 g.
- Agua: 4 dl.
- Sal: 20 g.
- Huevos: 3 ud.
- Margarina: 1 kg.

##### Elaboración:

La elaboración sería la misma que en el hojaldre común, salvo que en la masa de grasa habría que incorporar los huevos, dejar enfriar la masa de huevos y margarina, para poder trabajarla y darle forma.

Las vueltas recomendadas para este hojaldre son, primera sencilla, segunda y tercera doble y la última sencilla, claro está con sus respectivos reposos en cámara entre vuelta y vuelta.

Después de la última vuelta se estiraría la masa, y se podría congelar, o, usar al momento, cortando las piezas y dándole un reposo antes de la cocción, a 220°C.

El huevo aporta al hojaldre color, un sabor más suave y hace que este quede más crujiente.

#### **8. ELABORACIONES A BASE DE HOJALDRE.**

Se van a desarrollar en este punto, algunas de las elaboraciones más representativas, cuya base es el hojaldre.



ISSN 1988-6047    DEP. LEGAL: GR 2922/2007    Nº 63 – JUNIO DE 2015

### **8.1. Palmeras.**

Las palmeras se elaboran con una masa de hojaldre bien estirada, que se enrolla de fuera hacia dentro por ambos lados, hasta que coincidan en el centro, es decir, quedarían dos cilindros en forma de espiral, unidos por el centro.

Seguidamente se cortan piezas de 1 cm. de ancho, desde un extremo al otro.

Las piezas obtenidas se colocan sobre placas de horno con papel sulfurizado, dándoles bastante separación entre pieza y pieza, ya que estas crecen a lo ancho.

Las cocemos al horno, dándoles la vuelta cuando estén cocidas por la parte de arriba, para que se cueza también la de abajo.

### **8.2. Abanicos.**

La forma de elaborar los abanicos, es exactamente igual que para las palmeras, pero una vez cortadas las piezas, antes de cocerlas, se le practican unos cortes en la parte superior.

### **8.3. Canutillos.**

Los canutillos se elaboran con tiras de hojaldre de unos 2-2'5 cm. de ancho, que se enrollan alrededor de un canutillo metálico, desde un extremo hacia el otro, montando el filo superior de la tira de hojaldre sobre el inferior.

Colocamos las piezas con el extremo final hacia abajo, sobre chapas de horno, para que no se abra al cocerlas.

Antes de hornear se pintan con huevo batido.

Una vez cocidas, se retira el tubo metálico, y se rellenan.

### **8.4. Tarta Tatín.**

En un molde de tarta engrasado con mantequilla y espolvoreado con azúcar, colocamos gajos de manzana, que queden bien apretadas al distribuirlas.

Sobre los gajos de manzana disponemos unos trocitos de mantequilla y volvemos a espolvorear con azúcar.

Introducimos el molde al horno durante unos 30-45 minutos, pasado este tiempo, sacamos el molde del horno, lo cubrimos con hojaldre, y lo introducimos de nuevo al horno, durante unos 10-15 minutos.

Una vez cocida, sacamos del horno, dejamos enfriar unos minutos, y le damos la vuelta.



ISSN 1988-6047    DEP. LEGAL: GR 2922/2007    Nº 63 – JUNIO DE 2015

### 8.5. Volovanes.

Cortar dos piezas con un cortapastas redondo ondulado, de la misma media A una de las piezas con otro cortapastas más pequeño se le recorta el centro, y se coloca sobre la otra pieza que habremos pintado con huevo o con agua, para que se adhiera.

Pintar toda la pieza con huevo e introducir al horno en chapas de hornear, a 225°C.

El resultado final será una pieza con forma de cubilete, para poder rellenar.

### 8.6. Tartaletas.

Las tartaletas son una buena opción para aprovechar los recortes del hojaldre que nos sobren de hacer otras elaboraciones.

Como hemos dicho, se cogerían los recortes de hojaldre, se amasan ligeramente y se dejan reposar unos minutos.

Seguidamente se estira la masa con un rodillo, y recogiendo la masa con el rodillo, se coloca la masa sobre los moldes de tartaleta, extendidos sobre la mesa.

Con una bola del tamaño del fondo del molde, se va empujando a la masa, hasta que tome la forma del molde de tartaleta.

Pasar el rodillo sobre la masa para cortarla, retirar los moldes con la masa y ponerlos en chapas de horno para cocerlas a 200°C.

## BIBLIOGRAFÍA.

- Gil Martínez, A. (2010). *Procesos Básicos de Pastelería y Repostería*. Madrid: Ed. Akal.
- Humanes Carrasco, J.P. (1994). *Pastelería y Panadería*. Madrid: Ed. Mc Graw-Hill. Interamericana.
- Arguiñano, K. (2001). *Cereales, Azúcares y Cacao*. Barcelona: Ed. Debate y Asegarse.
- Pozuelo Talavera, J. y Pérez Pérez, M.A. (2002). *Repostería*. Madrid. Ed. Paraninfo.
- Técnicos del Centro de Documentación de Estudios y Oposiciones. *Cocina y Pastelería*. Madrid: Ed. CEDE.
- Pérez Oreja, N., Mayor Rivas, G. y Navarro Tomás, V. (2001). *Procesos de Pastelería y Panadería*. Madrid: Ed. Paraninfo.

## WEBGRAFÍA.

[www.consumer.es/alimentacion](http://www.consumer.es/alimentacion)

[www.gastronomiaycia.com](http://www.gastronomiaycia.com)



ISSN 1988-6047

DEP. LEGAL: GR 2922/2007

Nº 63 – JUNIO DE 2015

[www.directoalpaladar.com](http://www.directoalpaladar.com)

[www.afuegolento.com](http://www.afuegolento.com)

#### Autoría

---

- Nombre y Apellidos: **José Miguel Requena Peláez.**
- Centro, localidad, provincia: **IES "La Rosaleda", Málaga.**
- E-mail: **requenapelaez79@hotmail.com**