

Hojaldre de mantequilla con frambuesa y galleta troceada

Por **JORDI FARRÉS**
SWEETS MASTER

Ingredientes

Masa interior:

- **500g.** Harina de media fuerza
- **11g.** Sal
- **20g.** Mantequilla
- **293ml.** Agua

Masa exterior:

- **200g.** Mantequilla
- **25g.** Harina de fuerza
- **50g.** **Frambuesa liofilizada Ingredíssimo (ref.608202)**
- **Galleta de cacao troceada Ingredíssimo (ref.608607)**
- **Frambuesa Crunch Wetproof Ingredíssimo (ref.608303)**

Proceso

Masa interior

1. Amasar todos los ingredientes excepto $\frac{1}{4}$ del agua, a velocidad media en amasadora unos 12 minutos.
2. Añadir el resto de agua bien fría.
3. Estirar la masa a 60x40cm y tapar con una hoja de plástico.
4. Reservar durante 1 hora aprox. en refrigeración a 4°C a 6°C.

Masa exterior

5. Trabajar en la batidora la mantequilla, la harina y la Frambuesa liofilizada unos 4min hasta conseguir una masa homogénea.
6. Con la mano, extender la masa interior encima del pastón de masa exterior cubriendo la mitad del pastón en la parte central. De esta manera, se deja parte sin mantequilla a derecha e izquierda del pastón.
7. Cerrar el pastón como si se tratara de una ventana, asegurando de no dejar mantequilla al descubierto.
8. Dar dos pliegues sencillos.
9. Reposar en refrigeración durante una hora.

ingredíssimo

10. Pasado este tiempo, aplicar un pliegue sencillo y un doble con azúcar blanco en grano y reservar el pastón por 1 hora más.
11. Estirar el pastón y doblar formando palmeras, y dejar enfriar de nuevo 1 hora.
12. Cortar las palmeras.
13. Cocer en horno de aire a 160°C unos 30 min.
14. Darle la vuelta a las palmeras y cocer en horno a 170°C unos 10 min.
15. Dejar enfriar y bañar con el chocolate deseado.
16. Decorar con Galleta de cacao en trozos y Frambuesa Crunch Wetproof.