

**SOMOSALVAJES**



# Hojaldres y laminados de fermentación natural

Recetas que devuelven con creces la dedicación que ha tomado hacerlas.



# Masa de tarta fermentada hojaldrada

## Ingredientes

- 330gr de harina todo uso
- 50gr de masa madre integral (puede ser de descarte)
- 10gr de sal
- 150ml de agua
- 220gr de mantequilla para el empaste

## Procedimiento

1. La masa de hojaldre seca no leuda, la masa madre se usa para fermentar el gluten y aportar los beneficios nutricionales que conocemos por lo tanto puede ser usada fresca o podemos usar masa madre de descarte
2. Unir todos los ingredientes juntos menos la mantequilla del empaste
3. Guardar en un recipiente hermético o una bolsa y refrigerar toda la noche. El mínimo que la masa madre requiere son 8 hs
4. Armar el bloque de mantequilla y refrigerarlo toda la noche
5. En la mañana comenzaremos a laminar la masa siempre cuidando de mantenerla a menos de 24 grados C. Si hace mucho calor donde estás deberás trabajar rápidamente para que la manteca no comience a sudar o ponerse blanda.
6. Retirar el bloque de mantequilla del frío 10 minutos antes de comenzar a laminar. La dureza de la mantequilla debe ser similar a la de tu masa.
7. Laminar haciendo una vuelta simple
8. Reposar la masa por 40 minutos, refrigerada.
9. Laminar haciendo una vuelta doble
10. Reservar la masa en un recipiente hermético o cubierta en una bolsita refrigerada hasta que sea el momento de usar. En la heladera dura hasta 7 días
11. Se puede congelar por hasta dos meses y, en ese caso, te recomiendo estirla primero, enrollarla y llevarla al freezer así. Al momento de usarla debemos descongelarla bien siempre refrigerada. No descongelar a temperatura ambiente a menos que haya una temperatura menos a 20 grados Celsius donde vos estés.

# Vuelta simple

La primera vuelta de todos los hojaldres del curso será una vuelta simple. Mira con detenimiento el video de cada receta.

Lo más importante es la prolijidad, la paciencia al estirar y la temperatura de trabajo



# Vuelta Doble

Es la ultima vuelta antes de estirar y formar nuestra receta final. La masa debe haber reposado refrigerada por al menos 40 minutos antes de laminarla.

Luego de laminar debe volver a reposar en frío antes de estirar



# Tarta Pascualina

## Ingredientes

- Dos tazas de espinaca cocida con aceite de oliva y ajos. (Debemos exprimirla antes de llevarla al bowl para que no suelte jugos en la cocción)
- Dos tazas de ricotta fresca
- 2 tazas de quesos rallados. Elegir uno duro y uno blando (como raclette, toscano, pecorino, gouda)
- Sal a gusto
- Pimienta negra recién molida
- 2 huevos crudos
- 6 huevos hervidos blandos
- 1\2 taza de crema de leche (nata)
- Masa de tarta fermentada

## Procedimiento

1. En una olla poner agua a hervir. Cuando haya roto hervor colocar los huevos lentamente y contar exactamente 7 minutos de cocción.
2. Retirarlos y cortar su cocción con agua fría. No hay que pelarlos hasta que estén bien fríos.
3. En un bowl unir todos los ingredientes del relleno con excepción a los huevos duros.
4. En una tartera enmantecada y enharinada colocar la masa de tarta en la base.
5. Agregar el relleno por encima y hacer con una cuchara 6 depresiones para incrustar ahí los huevos duros.
6. Podemos agregar un queso que se derrita por encima de todo también.
7. Cubrir con más masa de tarta haciendo repulgues en los costados
8. Hacer agujeritos con un tenedor o un cortador para que el vapor pueda salir
9. Pintar con huevo batido con 1 pizca de sal y azúcar
10. Hornear inmediatamente a 230 grados hasta que éste bien dorada y crocante. No debemos guardar la tarta cruda con el relleno dentro ya que la espinaca puede saltar jugos y arruinar la masa que aún no esta cocida.
11. Disfrutarla tibia o fría



# Masa vienesa

## Ingredientes

- 250gr de harina todo uso
- 55gr de agua
- 55gr de leche
- 4gr de sal
- 25gr de azúcar
- 70gr de masa madre blanca en su pico de actividad
- 40gr de mantequilla

## Procedimiento

1. Unir todos los ingredientes a la vez.
2. Amasar por 5 minutos hasta que estén todos integrados.
3. No es una masa brioche ni debe quedar perfecta
4. Colocar en un recipiente transparente y fermentar hasta que duplique su tamaño o incluso un poco más de eso, pero sin llegar a triplicar.

**Nota:** La masa vienesa se usa para hacer croissant que leuden mas rápido y tengan mas sabor ya que la masa de éstos no es muy enriquecida.

Se usa principalmente en otoño e invierno pero yo la uso todo el año.

Si te sobra masa vienesa puedes agregarla a otros panes como enriquecedor de sabor, aunque agregues masa madre también.

# Baño de huevos

El baño de huevos para éstos hojaldres es muy específico. Es más liviano que el baño que usamos para los brioches de capítulos anteriores

Los ingredientes son:

- 2 yemas
- 4 cucharadas de leche
- 1 pizca de sal

# Croissant delicioso

Éste croissant es el más rico que he probado . Enriquecido con crema de leche y yemas. Es esponjoso por dentro y crocante por fuera pero no saca alveolos muy grandes, por lo tanto, es el más rico pero no es el más estético y, sin embargo, es el único que hacemos en casa! Éstos son los que se ven en el video del curso

PD: si hace frío tarda mucho en leudar

## Ingredientes

- 200ml de agua
- 80gr de masa madre blanca bien activa
- 560gr de harina de fuerza
- 25gr de crema de leche (nata)
- 25gr de mantequilla
- 12gr de sal
- 70gr de azúcar
- 2 yemas de huevos de campo (36gr)
- 285gr de mantequilla para el empaste

### Nota:

Si tu masa madre tarda mucho en leudar o no está completamente bien no hagas la receta. No crecerán y no fermentarán como es debido, es una masa muy cargada con muchos días de fermentación que requiere más que nunca una masa madre súper poderosa.

## Procedimiento

1. En un bowl unimos todos los ingredientes de la masa exceptuando la mantequilla del empaste.
2. Reposamos el amasijó por 20 minutos para que se hidrate bien la harina
3. Amasamos por 5 minutos hasta obtener un bollo liso y bien integrado. No es necesario desarrollar el gluten
4. Fermentamos en un recipiente hermético hasta que crezca en un 60% su tamaño. Lo mejor es que no llegue a duplicar del todo, pero casi.
5. Refrigeramos para que la masa quede bien fría y a la vez hacemos el bloque de mantequilla que irá al frío junto con la masa por al menos 2hs
6. Sacamos la mantequilla de la heladera 10 minutos antes de comenzar a laminar para que no esté tan dura, sino con la misma textura y dureza que la masa.
7. Hacemos un plegado simple y refrigeramos por 40 minutos
8. Hacemos un plegado doble y refrigeramos por 1 hora.
9. Estiramos la masa dejándola a un espesor de 5 mm
10. Cortamos los bordes y guardamos esa masa para otras recetas
11. Cortamos las croissant en triángulos de 30cm de largo por 10cm de ancho.
12. Reposamos los triángulos por 20 minutos en la heladera.
13. Formamos las croissant estirando y tensionando la masa como se ve en el curso
14. Fermentamos a temperatura ambiente hasta que dupliquen su tamaño. La temperatura más óptima de fermentación es de 18C a 24C y no más de eso para que la mantequilla no se derrita y arruine las capas.
15. Pintar con yema y leche y hornear a 200C por 5 minutos y luego bajar la temperatura del horno a 180C (Para horno eléctrico o más modernos). En horno a gas, como la temperatura no es muy controlada hornear a 200C desde el inicio.
16. Retirar cuando hayan alcanzado el dorado deseado

# Croissant estético

Éste croissant se parece mucho a los que puedes encontrar en los cafés y bakerys. Leuda mucho más rápido, son más alveolados por dentro y con un sabor más neutro.

En la clasificación serían un croissant seco o croissant de café, normalmente no se comen solas sino que se acompañan con algo como mermeladas caseras, mantequilla, se rellenan con jamon crudo, etc.

## Ingredientes

- 150gr de masa vienesa
- 500gr de harina de fuerza
- 210gr de agua
- 1 yema de huevo de campo
- 9gr de sal
- 65gr de azúcar
- mantequilla 50gr
- mantequilla de empaste 250gr

**Nota:** se pueden usar también harinas más débiles pero los resultados no serán los mejores ya que la masa madre rápidamente fermenta el gluten y lo va debilitando

## Procedimiento

1. El procedimiento es el mismo que el anterior.

## Congelado

Para congelar en crudo debemos dejar leudar un poco las croissant ya formadas. Dejamos que crezcan un 50% del volumen total que deben adquirir.

Cuando queramos tenerlas listas las retiramos del congelador y permitimos que leuden hasta el punto correcto. Luego las horneamos normalmente.



# Cómo organizarnos para hacer croissants

## Croissant

### Día 1:

- 8am alimento la masa madre y espero que duplique bien su tamaño. En cada alimentación debo darle como mínimo 100gr de harina.
- 15pm descarto el 50% del frasco y vuelvo a alimentar dejándola bien espesa, con una hidratación no mayor al 60%.
- 20hs preparo la masa y la dejo en la heladera hasta el momento de irme a dormir. O preparo la masa justo antes de dormir.
- Dejamos fermentar la masa a temperatura ambiente

### Día 2:

- 8am Pongo la masa ya leudada en la heladera para que éste al menos 2hs o 3hs , al mismo tiempo preparo el bloque de mantequilla y lo dejo en el frio con la masa
- 11am / 12pm comienzo a laminar
- 15hs formo las croissants y las dejo leudando en una placa
- Esa noche las horneo

### Opcion 2:

- 15hs formo las croissant, las dejo en una placa y las refrigero.
- Antes de irme a dormir las retiro del frío y las dejo leudando toda la noche
- Día 3: las horneo y disfruto tibias.

En verano los tiempos de leudado pueden ser más cortos, aunque recomiendo siempre leudar y mantener la masa entre 18 y 24 grados. A menos de 18 también crece pero mucho más lento y en algunos casos tarda tanto que rompe mucho el gluten y se corta la masa.





# Las mejores medialunas argentinas

## Ingredientes

### Primera masa:

- 335gr de harina de fuerza (debe ser una harina muy fuerte para brioche, panettone, etc)
- 133gr de agua
- 133gr de azúcar
- 170gr de masa madre blanca super activa
- 3 yemas de huevos de campo
- 80gr de mantequilla
- 1 cucharada colmada de miel

### Segunda masa:

- Toda la primera masa
- 175gr de harina de fuerza
- 30gr de azúcar
- 2 yemas de huevo
- 1 huevo de campo
- 10gr de sal
- 310gr de mantequilla para el empaste



## Procedimiento

1. Realizar la primera masa uniendo todos los ingredientes con excepción a la manteca.
2. Proceder con el amasado igual que una masa brioche y luego de desarrollada la masa incluir la mantequilla
3. Una vez formada la malla de gluten dejaremos fermentar hasta que duplique su tamaño o incluso un poco más pero sin dejar que llegue a triplicar del todo.
4. Unir la primera masa fermentada con la harina de la segunda masa y dejar que se hidrate por 30 minutos.
5. Agregar el resto de los ingredientes en dos partes para que la masa vaya absorbiendo líquidos de a poco.
6. Debemos lograr una malla de gluten y una masa lisa de brioche
7. Fermentamos hasta que crezca un 50% nada más, no debemos dejar que duplique.
8. Una vez fermentada la masa debe ir varias horas a la heladera para que éste fría y también aprontamos su bloque de mantequilla.
9. Retiramos de la heladera el bloque de mantequilla 10 minutos antes de laminar la masa.
10. Hacemos un plegado simple y refrigeramos por 40 minutos
11. Hacemos un plegado doble y refrigeramos por 1 hora.
12. Estiramos la masa dejándola a un espesor de 5 mm
13. Cortamos los bordes y guardamos esa masa para otras recetas
14. Cortamos las medialunas en triángulos de 28cm de largo por 8cm de ancho.
15. Reposamos los triángulos por 20 minutos en la heladera.
16. Formamos las medialunas estirando y tensionando la masa como se ve en el curso, estirando bien los bracitos para que luego queden finos.

17. Fermentamos a temperatura ambiente hasta que dupliquen su tamaño. La temperatura más óptima de fermentación es de 18C a 24C y no más de eso para que la mantequilla no se derrita y arruine las capas.
18. Pintar con yema y leche y hornear a 200C por 5 minutos y luego bajar la temperatura del horno a 180C (Para horno eléctrico o más modernos). En horno a gas, como la temperatura no es muy controlada hornear a 180C desde el inicio
19. Retirar cuando hayan alcanzado el dorado deseado
20. En caliente las bañamos generosamente de almíbar

## Cómo organizarnos para hacer Medialunas

### **Día 1:**

- 8am alimento la masa madre dejándola con una hidratación baja de un 60% maximo. En cada alimentacion debo darle como minimo 100gr de harina
- 15pm ya debería haber crecido así que descarto el 50% y alimento de nuevo la masa madre
- Esa noche antes de dormir preparo la primera masa, la dejo en un recipiente hermético toda la noche para que crezca. No debe sobrefermentarse.

### **Día 2:**

- 8am comienzo la segunda masa integrando primero la harina y luego los demás ingredientes
- La dejo fermentar hasta que crezca un poco (el tiempo va a variar según el clima de tu zona)
- 15hs llevo la masa a la heladera y también preparó su bloque de mantequilla
- 18hs comienzo a laminar y luego cortar la masa
- 21hs le doy forma a las medialunas y llevo las fuentes con las medialunas armadas al refrigerador, las sacaré Justo antes de irme a dormir.

### **Día 3:**

- 8am ya deberían haber leudado así que las horneamos como indica el recetario

Los tiempos que se documentan aquí son para temperaturas menores a 23 grados y superiores a 17 grados. Los tiempos pueden variar según la estación del año y el clima de tu zona, por lo tanto te invito a modificar tu cronograma de cocción en tu bitácora personal de recetas e incluso anotar las diferencias horneando en otoño - invierno o primavera - verano.

# Cruffins

## Ingredientes

- Masa de croissant delicioso
- Azúcar para cubrir

Opcional:

canela, ralladura de limón y naranjas o buttercream suiza para rellenarlos

## Procedimiento

1. Medir la profundidad del molde de muffins y cortar bandas del mismo ancho.
2. Formar los cruffins enrollando las tiras de masa como se explica en el curso
3. Fermentar a temperatura ambiente hasta que la masa sobresalga levemente del nivel del molde y comiencen a formarse cabezas similares a los muffins
4. Pintar con huevo
5. Hornear a 180 grados hasta obtener un buen dorado
6. Cuando aún están tibios los pasamos por azúcar saborizada o esperamos que se enfríen y los rellenamos con crema de limón, crema pastelera, buttercream o mermeladas caseras simplemente pinchándolos con una manga

# Sacramentos

## Ingredientes

- Masa de medialuna
- Membrillo artesanal

**Nota:** nuestro membrillo debe tener sólo membrillo, azúcar y jugo de limón (y en ese orden).

No debe tener colorantes, ni glucosa, ni ningún ingrediente que vos no usarías ya que eso indica que no es de calidad. Y por último si el membrillo es rojo fuerte, fuccia o rosado tiene colorante. Si lo haces casero mucho mejor!

## Procedimiento

1. Cortar el membrillo en bastones de 1cm por 1cm aproximadamente
2. Cortar cintas de masa del mismo ancho que el largo de nuestros bastones de membrillo
3. Colocar el bastón en un extremo y enrollar la masa como si se tratara del famoso Pain au Chocolat, pero versión latina
4. Fermentar hasta que dupliquen su tamaño y hornear igual que una medialuna.
5. Dejar enfriar bien antes de comer ya que el membrillo se mantiene caliente mucho después que la masa a su alrededor ha perdido la temperatura y al morder podemos quemarnos!

# Caracoles de crema y pasas

## Ingredientes

- Recortes de masa de hojaldres
- Crema pastelera de miel
- pasas de uva rubias, morenas y de arándanos.

## Procedimiento

1. Superponer las tiras de descartes hasta formar un rectángulo imperfecto
2. Estiramos con palote hasta que se integren
3. Doblamos la masa a la mitad y volvemos a estirar. Si opone mucha resistencia podemos reposarla 20 minutos refrigerada.
4. Cubrir con abundante crema pastelera y pasas de uva por encima
5. Enrollar y enfriar por varias horas, incluso toda la noche. Si estamos apurados por hornear podemos llevar la masa al congelador por 2hs
6. Cortar los caracoles de 1 dedo meñique de ancho y colocar en una placa. No es necesario enmantecar las placas para ningún hojaldre
7. Hornear a 220C por 20 minutos o hasta que estén bien dorados
8. En caliente pintar con algo de almíbar



# Crema pastelera de miel

## Ingredientes

- 500ml de leche
- 100gr de miel pura
- 25gr de azúcar
- 35gr de fécula de maíz
- 6 yemas de huevos de campo
- media vainilla, tanto su vaina como sus semillas o un chorrillo de esencia.

## Procedimiento

1. En una olla pequeña pondremos primero que todo el azúcar y luego la miel Justo por encima
2. Agregamos las yemas de a una y revolvemos con una cuchara de madera para ir mezclando a medida que incorporamos las yemas restantes.
3. Agregamos la vainilla y 400ml de leche.
4. En una taza mezclamos el almidón de maíz con los 100ml de leche restantes y revolvemos hasta que no quede ningún grumo.
5. Incorporamos la mezcla reciente de almidón y leche a la olla con el resto de los ingredientes. Si quedan grumos podemos colar la leche almidonada primero
6. Mezclamos y llevamos a fuego medio
7. Sin separarnos de la crema vamos a revolver constantemente por aproximadamente 10 minutos. No debemos dejar de revolver la mezcla ya que si comienza a cuajar quedarán grumos
8. Cuando la crema comienza a espesar parecerá que se ha cortado, disminuimos el fuego al mínimo rápidamente y no dejamos de revolver por 2 minutos más.
9. La crema se debería haber unificado y quedado con una textura lisa y sedosa.
10. Enfriamos muy bien antes de usar en un recipiente hermético o con un poco de papel film en contacto para que no se forme una costra.
11. Dura 5 días refrigerada.