

Repaso de la elaboración del hojaldre y técnicas a emplear en ensaimada, strudell y stollen (PBPR)

Envío un enlace para hacer un repaso de los pasos básicos en la elaboración del hojaldre

<https://www.youtube.com/watch?v=d8phWuigheo>

piezas elaboradas con masa de hojaldre

<https://www.youtube.com/watch?v=S3ecfenTjE8>

elaboración de la ensaimada

<https://www.youtube.com/watch?v=YdOiW3S4D8I>

La **ensaimada es una elaboración típica de Mallorca** es un alimento de masa azucarada, fermentada y horneada, elaborada con harina de fuerza, agua, azúcar, huevos, masa madre o un prefermento y manteca de cerdo, dicen que el resultado no es el mismo elaborado fuera de Mallorca porque allí utilizan la manteca del cerdo negro, una raza autóctona. Es un producto de repostería de gran tradición en la isla, ya que desde muy antiguo y de forma continuada se elabora y consume en Mallorca y es conocida de forma internacional.

Rellenarla con cabello de ángel durante su elaboración puede ser optativo y que se presente rellena de nata o crema puede ser una de sus variantes.

El resultado es parecido a una masa de hojaldre porque en su elaboración intervienen capas alternas de grasa y masa.

Otra elaboración semejante en apariencia es el **strudell**, elaboración típica de Viena que en su forma clásica va relleno con manzana, pasas y nueces.

Es muy importan el reposo de la masa, autolisis, donde la harina termina de hidratarse y no coge tensión con el amasado.

Conviene no añadir más harina durante el refinado, el resultado de la masa debe ser muy elástica para que se pueda terminar de estirar con las manos.

La textura externa resulta más crujiente que la ensaimada.

Os envío un enlace a un vídeo demostrativo para observar las diferencias y aprender la técnica de la elaboración. En el aula taller trabajaremos con la ficha técnica.

<https://www.youtube.com/watch?v=OKaCR6Y1XO0>

Nada tiene que ver el Stollen con la anterior elaboración, pero puede dar lugar a confusión por el parecido del nombre. Se trata de una elaboración típica de Alemania que se consume en la época navideña.

Envío otro **enlace de la elaboración del Stollen** para ver su técnica de elaboración y el resultado final.

<https://www.youtube.com/watch?v=eyRbETIYNxM>

La tarea consiste en visualizar los vídeos demostrativos, en diferenciar los ingredientes y técnicas aplicadas en las diferentes recetas y llevarlo a la práctica en el aula taller:

- Hojaldre
- Ensaimada
- Strudell
- Stollen

Las fichas técnicas las envió por correo electrónico para ayudaros a comprender el vídeo y al visionar el vídeo saber como aplicar la técnica.