Mini Croissants con chocolate blanco y frambuesas

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Ampyla



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 1 masa de hojaldre
- 12 g de mantequilla
- 10 g de azúcar invertido
- 112 g de chocolate blanco
- 50 g de nata
- 50 gr de frambuesas

Preparación:

Paso 1

Calentamos la nata junto con el azúcar invertido hasta los 90ºC, retiramos del fuego y añadimos el chocolate troceado, removemos bien hasta obtener una crema homogénea y añadimos la mantequilla cortada en dados. Seguimos removiendo hasta que la mantequilla se integre completamente. Reservamos en una manga. Dibujamos unas plantillas con las medias de los triángulos, que serán 12 cm de alto y 6 cm de base. Extendemos la masa en una superficie enharinada y cortamos los triángulos con la ayuda de las plantillas. Haremos un pequeño corte en el medio de la base de cada triangulo, para ayudar a alargar la masa cuando se enrolla. Ahora cogemos la manga con la ganache y añadimos un poco en el interior del triángulo, después colocamos media frambuesa encima. Ahora procederemos a dar forma a los croissants apoyando las palmas de las manos en los dos vértices más estrechos, justo en la base del triángulo, y enrollamos suavemente separando las manos para abrir un poco la masa y hacerla más alargada, intentando no ejercer demasiada presión. A medida que vamos teniendo las piezas las vamos colocando en bandejas cubiertas de papel sulfurizado. Intentaremos dejar suficiente espacio entre cada pieza para que no se peguen ya que crecerán más. Pintamos la superficie con 2 huevos y una yema batidos, con un pincel de silicona. Precalentamos el horno a 230ºC. Cuando esté caliente bajamos la temperatura a 190ºC y horneamos las piezas por tandas durante 15-18 minutos y los vamos depositando en una rejilla para enfriarlos. Una vez fríos los decoramos con un poco de ganache en la parte superior y media frambuesa.