Napolitanas caseras de pasteleria

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

Creador: Ruben Urdiales **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 1000Gr de Harina Fuerte
- 100Gr de Manteca cerdo
- 150Gr de Azucar
- 200Ml de Leche
- 100Ml de Agua
- 4 Unds de Huevos
- 10Gr de Sal
- 50Gr de Levadura Fresca
- 400Gr de Mantequilla vueltas
- 1 L de Leche
- 6 Unds de Yemas
- 50Gr de Maicena
- 50Gr de Harina Floja
- Canela en rara
- Piel Naranja y Limon
- 125Gr de Azucar

Preparación:

Paso 1

Empezaremos mezclando los huevos con el agua, la leche, el azucar, la sal y la manteca de cerdo.

Paso 2

el plaston de masa tiene que estar a unos 25 grados y de textura y color uniforme. Cuando este así se la bolea, se la realiza un corte en la zona superior en forma de cruz y se la deja reposar 15 min. Todo esto sobre una mesa espolvoreada de harina.

Paso 3

Una vez reposado se empieza a estirar de las puntas producidas por el corte y se hace una forma de cuadrado para que puedas colocar la mantequilla de vueltas en el centro. Después lo cierras bien para que no se pueda salir la mantequilla. La dificultad de esta receta esta en el amasado y las vueltas que no se debe salir la mantequilla

Paso 4

Se empieza estirar tanto de ancho como de largo para que quede una forma rectangular lo mas largo posible y fino, al principio pegaremos con el rodillo para que se ablande la mantequilla y luego ya estiraremos normalmente siempre con la mesa espolvoreada de harina y un poco sobre la masa para que no se pegue el rodillo y se realiza la primera vuelta de hojaldre sencilla que consta de plegar la masa en tres partes iguales a lo largo, una parte sobre la otra y sobre esta la otra parte. Después de esta primera vuelta se realiza el mismo proceso anteriormente dicho y se vuelve a dar otra vuelta sencilla y se deja reposar en el frigorífico durante media hora para que la mantequilla vuelva a coger temperatura.

Paso 5

Una vez reposado se saca del frigorífico y se realiza la misma operación de amasado para darle esta vez una vuelta doble que consta de coger ambas partes doblarlas hasta la mitad y luego cerrarlas como un libro. Después de esta vuelta se debería dejare reposar hasta el día siguiente y darle otra vuelta sencilla pero no es necesario a si que se le realiza otra vuelta sencilla y se empieza a estriar de nuevo para darle un grosor de 3 mm y unos 15 cm de anchura.

Paso 6

El corte de Napolitana es un corte rectangular. Para rellenarlo se puede poner tanto chocolate con una crema pastelera, para la crema pastelera pondremos 750Gr de leche al fuego hasta que cueca con la canela en rama la piel de limón y la naranja, en otro bol se pone el azúcar la maicena las yemas, la harina y el resto de leche- Una ver hervida se mezcla con lo anterior batiendo hasta disolver todo y se vuelve a poner al fuego hasta que coja el espesor deseado, se deja enfriar antes de utilizar. Una vez enfriado se mete la crema pastelera en un manga pastelera y se rellenan las napolitanas poniendo una tira de crema en el centro del rectángulo, para cerrar la napolitana cogemos uno de los lados y lo llevamos hacia la mitad (donde debe estar la cema pastelera) se humedece con un poco de agua para que se pegue el lado contrario siempre quedando a la mitad para que luego no se voltee cuando fermente. SE mete a fermentar hasta que dobla su tamaño.

Paso 7

Una vez fermentado se pinta de huevo y se decora con almendra fileteada, se cuece en el horno a unos 180 Grados hasta que este dorado. Al sacarlo ya tenemos las napolitanas, se baña con un jarabe para abrillantarlas y listo.