Cronut

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

Creador: Cherinesrc **Recetizador:** Rlópez



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Mantener los tiempos de fermentación es muy importante.

Descripción:

Mitad Donut, mitad croissant.

Ingredientes para 8 personas :

- *Para la masa del cronut*
- *150 gr de harina*
- *450 gr de harina de fuerza*
- *90 ml de agua tibia*
- *30 gr de levadura de panadería*
- *300 gr de mantequilla*
- *2 huevos grandes*
- *90 gr de azúcar*
- *90 ml de leche*
- *Glasa de azúcar:*

Preparación:

Paso 1

Tamizar las harinas en dos boles diferentes y hacer dos volcanes. El volcán con los 150 gr de harina mezclarlo con la levadura diluida en el agua y amasala, dejar reposar tapada durante mínimo 1 hora. Mezclar y amasar los 450 gr de harina de fuerza con el resto de los ingredientes en este orden: azúcar, leche, huevos y 100 gr de mantequilla en pomada (reservar los 200 gr de mantequilla fría para después). Incorporar a esta masa la masa que ya previamente habíamos fermentado y amasar durante 15 minutos. Se te quedara pegada a las manos, pero irá despegando a medida que la trabajes. Una vez lista realiza dos cortes en cruz sobre su superficie y deja reposar tapada 20 minutos. Pasado ese tiempo amasar un poco para desgasificar y estirar la masa con ayuda del rodillo sobre una superficie espolvoreada de harina. tiene que quedar con forma rectangular y 1 dedo de grosor aproximadamente. Coloca en el centro de la masa los 200 gr de mantequilla fría y pliega los bordes superior e inferior del rectángulo sobre si a forma dejando la mantequilla encerrada dentro. Ahora hay que

trabajarla como una masa hojaldrada. Estira de nuevo con ayuda del rodillo hasta formar un rectángulo y vuelve a doblar pliegue superior e inferior, voltea la masa y estira nuevamente. Repite la misma operación una vez más y deja reposar en la nevera 30 minutos. Tras el reposo vuelve a estirar y vuelve ha hacer la operación anterior 2 veces más. Estira la masa y déjala de 1 dedo de grosor. Con ayuda de un cortador y un descorazonador de fruta se van cortando los cronuts sobre toda su superficie. Colócalos en una bandeja forrada de papel de horno y los dejamos fermentar 20 minutos. Pasado este tiempo ponemos una sartén honda con bastante aceite de girasol a calentar. Freír la masa por ambos lados con mucho cuidado y de uno en uno. Procura que el aceite no esté ni muy caliente ni muy frío, lo ideal son 170ºC. Una vez fritos déjalos enfriar sobre papel absorbente y glasea por encima. Rellenos de crema o mermelada están muy buenos.