Cheese Danish with Raspberry

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Irene Delafú



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

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- Para la masa de hojaldre:
- 250 g de harina normal
- 150 g de harina de fuerza
- 500 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 200 ml de agua muy fría
- 1 cucharadita de sal
- Para el relleno:
- 120 g de queso de untar
- 50 g de crema de almendras
- Mermelada de frambuesas
- 60 g de azúcar glas
- 1 yema
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- Para el glaseado:
- Leche
- Azúcar glas
- Un huevo batido
- Almendras laminadas

Preparación:

Paso 1

Ponemos el agua fría y la sal en un bol. Dejamos que se disuelva lentamente. En un bol fundimos 75 g de mantequilla. Seguidamente ponemos en un cuenco las dos harinas, el agua salada y la mantequilla fundida, y lo removemos con regularidad sin amasar demasiado. Formamos una bola, y con la ayuda de un cuchillo, hacemos dos cortes profundos en forma de cruz, la envolvemos en films transparente y la dejamos reposar 2 horas en el frigorífico. Formamos un cuadrado con el resto de la mantequilla, que no debe estar fría. Una vez

que la masa ha reposado, enharinamos levemente una superficie amplia y extendemos la bola con el rodillo, hasta conseguir un grosor de 2 cm, dejando más altura en el centro que en los extremos. Extendemos la masa en forma de cruz, ponemos la mantequilla en el centro y doblamos los brazos sobre ella. Extendemos la masa hasta conseguir un rectángulo. Plegamos la masa en tres hasta formar un sobre rectangular. Seguidamente la giramos 45º y la extendemos hasta conseguir formar otro rectángulo, plegamos nuevamente la masa en tres. Cubrimos con film transparente y lo dejamos reposar en el frigorífico durante 2 horas. Repetiremos el proceso 3 veces más, dejando reposar cada vez 2 horas en el frigorífico. Relleno: Ponemos en un bol todos los ingredientes y mezclamos hasta conseguir una masa homogénea. Glaseado: Ponemos en un bol un poco de leche y vamos añadiendo azúcar glas hasta obtener un masa líquida pero consistente. PREPARACIÓN Batimos un huevo y reservamos. Cortamos nuestra masa en cuadrados de 10 cm x 10 cm, extendemos un poco de crema en el centro y un poco de mermelada de frambuesa; sellamos los picos del cuadrado con el huevo batido. Seguidamente, pincelamos el resto del cuadrado y rociamos con almendras laminadas. Lo introducimos en el horno, precalentado a 180º, y lo horneamos hasta que la masa adquiera un tono dorado. Lo sacamos y lo dejamos enfriar ligeramente sobre una rejilla. Decoramos con el glaseado.