



**Ingredientes: 4 personas**

**CREMA PASTELERA – CATALANA**

3 dl.	Leche
50 gr.	Azúcar
1 unidad	Piel de limón
1 unidad	Rama de canela
30 gr.	Harina de maíz
3 unidades	Yemas de huevo
½ vaina	Vainilla
30 gr.	Mantequilla

**DIVERSOS**

p.m.	Hoja de oro
p.m.	Decoración con glasa real
p.m.	Tofe
2 dl.	Nata al 35%
20 gr.	Azúcar

**HOJALDRE**

p.m.	Pasta de hojaldre
p.m.	Azúcar glasé

**HELADO DE VAINILLA**

1 l.	Leche
10 unidades	Yema de huevo
150 gr.	Azúcar
2 unidades	Vaina de vainilla

**Progresión:**

**CREMA PASTELERA – CATALANA:**

Llevar a ebullición la leche con la vainilla abierta y rascada en su interior, la canela y la piel del limón. Blanquear las yemas con el azúcar y la harina de maíz. Incorporar la leche, bien mezclar y colar de nuevo en la cazuela. Llevar a ebullición. Fuera del fuego incorporar la mantequilla y enfriar en el batidor equipado de la hoja. Reservar en la nevera.

Montar la nata con el azúcar. Mezclar con la crema pastelera ayudándose primero de un batidor y después de una lengua. Reservar en una manga pastelera equipada de una boquilla lisa. Reservar.

## **PREPARACION DE LA PASTA DE HOJALDRE:**

Espolvorear la mesa con azúcar glasé, así como la banda de hojaldre. Estirlarla hasta conseguir un espesor de 2 mm. Dejar reposar. Colocarla entre dos hojas de papel sulfurizado y entre dos bandejas de horno. Encender el horno MyChef de Distform a 180 °C con ventilación. Una vez conseguida la temperatura hornear el hojaldre durante 15 minutos. A la salida del horno cortar con la ayuda de una regla en rectángulos de 4 x 12 cm. Espolvorear de azúcar glasé y caramelizar de nuevo en el horno a 210 °C. Reservar.

## **HELADO DE VAINILLA:**

Mezclar en un bol todos los ingredientes en frío. Envasar en una bolsa de vacío con la maquina TekVac de Distform equipada de la tecnología iVac que evita que se desborde el líquido.

Cocer en el horno MyChef de Distform a 82 °C durante 12 minutos. A la salida del horno mezclar bien la bolsa de vacío. Enfriar.

Turbinar en una sorbetera. Reservar en el congelador.

## **Emplatado:**

En un plato hacer una decoración con el tofe.

Colocar una primera banda de hojaldre, encima la crema muselina (pastelera + nata), otra capa de hojaldre y renovar la operación acabando con una de hojaldre. Decorar con las hojas de oro, la decoración de glasa real.

Colocar al lado una quenelle de helado de vainilla.

Servir rápidamente.