

CARACOLAS DE CREMA, PASAS Y FRUTILLAS.

Rendimiento: 20 unidades.

INGREDIENTES:

Masa Danesa:

300 gr. De Harina de fuerza.

35 gr. De azúcar.

5 gr. De levadura.

5 gr. De sal.

30 gr. De mantequilla.

1 huevo.

140 ml. De leche.

Para el empaste:

225 gr. De mantequilla.

Crema Pastelera:

400 ml. De leche.

2 huevos.

50 gr. De fécula de maíz.

80 gr. De azúcar.

La cáscara limón.

Gotas de vainilla.

Relleno de frutillas y pasas:

50 gr. De frutillas confitadas.

50 gr. De pasas rubias.

PREPARACIÓN:

- El día anterior preparar la masa, colocando en un bol toda la harina, el azúcar y la levadura, integra bien estos ingredientes secos.
- Entibia la leche junto con la mantequilla hasta que se derrita (si al meter el dedo en la preparación soportas la temperatura, ésta es correcta).
- Agregar los líquidos sobre los secos y comenzar a formar una pasta.
- Agrega la sal e incorpórala bien a la mezcla.
- Vuelca la mezcla sobre, la mesa bien enharinada y amásala hasta que ya no se pegue de las manos ni de la mesa.
- Colca la masa en un envase, más grande por que crece y cúbrelo con un plástico refrigérala hasta el día siguiente.

- Para formar el empaste, corta el fondo y los laterales de una bolsa limpia, coloca en el centro la mantequilla para el empaste y extiéndela muy fina hasta que quede como de tres milímetros de espesor, con todas sus esquinas lo más cuadradas posibles.
- Refrigera el empaste hasta el momento de usarlo.
- Prepara también la crema pastelera colocando en una olla toda la leche el azúcar y la cascara de limón, caliéntala a fuego bajo por diez minutos.
- En otro bol coloca la fécula de maíz y los huevos y revuélvelos muy bien con unas varillas.
- Agrega un poco de la leche caliente sobre la mezcla de huevos y fécula y revuelve.
- Termina de agregar toda la leche caliente eliminando las cascara de limón.
- Devuelve toda esta mezcla a la olla y llévala al fuego medio alto hasta que espese sin parar de remover con las varillas.
- Retírala del fuego y colócala en un envase para que enfríe, agrega ahí las gotas de esencia de vainilla, cúbrelo con plástico que este en contacto directo con la preparación para que no forme costra.
- Coloca la masa directamente desde la nevera sobre la mesa bien enharinada y comienza a extenderla con el rodillo.
- Debe quedar del doble del tamaño que se extendió el empaste de mantequilla, sino hay que ir ajustando los tamaños tanto del empaste como de la masa, que debe estar como de 8 milímetros de grosor.
- Coloca el empaste en la mitad de la masa y cúbrelo con la otra mitad de la masa. Lo más importante es que no debe quedar mantequilla por fuera, siempre debe estar encerrada en la masa.
- Dale un cuarto de vuelta o lo que es lo mismo gírala 90 grados.
- Con el rodillo y muy suavemente ve extendiendo la masa y la mantequilla que está en su interior para que vaya cubriendo toda la superficie de la masa, hasta que esté de 8 milímetros de grosor.
- Busca aproximadamente el centro de la masa y dobla uno de los lados hacia el centro y luego el otro lado hacia el centro.
- Luego dobla un lado sobre el otro esto es una **vuelta doble**.
- Dale un cuarto de vuelta o lo que es lo mismo gírala 90 grados, la abertura del dobléz siempre hacia ti. (puedes marcarlo hundiendo un poco el dedo en una de las esquinas).
- Coloca la masa en una bandeja, cúbrelo con un plástico y refrigérala 30 minutos.
- Coloca la masa sobre la mesa espolvoreada con harina con la abertura hacia ti (recuerda la marca que le hiciste). Y extiéndela con el rodillo el mismo procedimiento que con la vuelta doble.
- Divide imaginariamente la masa en tres partes y dobla uno de los lados hacia ese tercio de la masa, y luego dobla el otro lado sobre éste, esto es una **vuelta simple**.
- Dale un cuarto de vuelta o lo que es lo mismo gírala 90 grados, la abertura del dobléz siempre hacia ti. (puedes marcarlo hundiendo un poco el dedo en una de las esquinas).
- Coloca la masa en una bandeja, cúbrelo con un plástico y refrigérala 30 minutos.
- Repite de nuevo una vuelta simple.
- Dale un cuarto de vuelta o lo que es lo mismo gírala 90 grados, la abertura del dobléz siempre hacia ti. (puedes marcarlo hundiendo un poco el dedo en una de las esquinas).
- Coloca la masa en una bandeja, cúbrelo con un plástico y refrigérala 30 minutos.
- Ya puedes trabajar con la masa o congelarla para usar otro día.

- Para formar las caracolas extiende la masa de forma rectangular de 8 milímetros de espesor.
- Corta con una rodaja las orillas para que desarrollen bien las capas.
- Unta una capa fina de crema pastelera, dejando libre unos de los bordes para que se selle.
- Esparce las frutillas confitadas y las pasas sobre la superficie.
- Dobla una de las orillas y comienza a enrollar la masa sin apretar.
- Sella el borde presionando un poco con los dedos.
- Corta rodajas de la masa de 2 centímetros de espesor aproximadamente.
- Colócalas sobre una bandeja de hornear separadas por que crecen.
- Con la mano un poco húmeda aplástalas ligeramente.
- Déjalas crecer por 30 minutos y píntalas con huevo batido.
- Hornéalas en un horno precalentado por 20 minutos a 210° C / 410° F.
- Déjalas enfriar en una rejilla.
- Opcionalmente se pueden glasear.
- Para preparar el glaseado coloca 50 gramos de azúcar pulverizada o glass en un envase y ve agregando alternadamente gotas de limón y gotas de agua.
- Revuelve bien la mezcla hasta obtener la consistencia deseada.
- Esparce el glaseado haciendo dibujos con un tenedor sobre las caracolas.