

LAZOS DE CREMA

LAZOS DE CREMA



El otro día navegando con mi amigo google me di cuenta de una cosa, ¡No sabía como se llamaban este tipo de dulces!. ¡No puede ser!- me dije. Venga a insertar una y otra vez la palabra “mojí” o “mují” para contrastar información. ¿Pero que le pasa hoy a la red? ¿Me va a decir a mi que estos dulces no son típicos? ¿Como es que hay tan poca información de ellos, si por lo menos aquí en Asturias (y me imagino que en otras provincias también) no fallan de presencia en cualquier pastelería?

Pues nada, apenas aparecía nada. Pero ay amigo, no es que no sean dulces conocidos, que si lo son, es que no están reconocidos con el nombre de mojí o mují, como toda la vida los he llamado desde que tengo uso de razón. Tanteando variantes acabé comprobando que como más se les conoce es como lazos de crema (cierto el nombre es bastante aclaratorio, ya que es una masa en forma de lazo rellena de crema), pero aquí no se les suele llamar así. ¡Ay google, a veces parece que lo sabes todo, pero otras pinchas un poco cuando te ponemos a prueba! Pues bien, no me enrollo más. Hace unos días se me antojo hacer unos mojís (yo seguiré llamándolos así) para una merienda y dicho y hecho me puse manos a la obra. ¿Queréis saber un poco de que se componen?

Los mojís están compuestos por una masa de bollería hojaldrada, una crema pastelera y un baño de almíbar. La masa se suele dividir en tiras, enroscadas en espiral y conformando el dibujo de una especie de dulce de palmera o mariposa. Las alas están rellenas con la crema pastelera y por fuera los lazos suelen tener un abrillantado a base de almíbar que les da un toque muy chic. A priori puede parecer difícil de elaborar, pero una vez que tenemos los tres componentes, el montaje es super sencillo a la par que entretenido. Si os apetece ver como va os invito a probar esta receta y que me digáis que os ha parecido el resultado.

INGREDIENTES

(Para 8 unidades bien proporcionadas)

Para el almíbar:

- 150 ml de agua.
- 150 g de azúcar.
- Aroma de vainilla, coñac...

Para la crema pastelera:

- 1 l de leche.
- 80 g de maizena.

- 4 huevos.
- 250 g de azúcar.
- Canela en rama.
- Corteza de limón.

Para la masa de bollería hojaldrada:

- 500 g de harina de fuerza.
- 25 g de levadura fresca.
- 35 g de mantequilla.
- 75 ml de agua.
- 75 ml de leche.
- 75 g de azúcar.
- 5 g de sal.
- 2 huevos.
- 200 g de mantequilla (en bloque para agregar al final).

DE FORMA TRADICIONAL

Para montar estos ricos lazos de crema debemos obtener primero una masa de bollería hojaldrada, una crema pastelera para rellenarlos y un almíbar para pintarlos. Si queremos , podemos hacer el almíbar y la crema pastelera el día anterior, sino procederemos a primera hora del día en que los vamos a hornear para que les de tiempo a enfriar antes de utilizarlos.

ELABORACIÓN

Crema pastelera:

1. Cogemos una cazuela, introducimos la leche , la rama de canela y la corteza de un limón. Llevamos a ebullición.
2. Mientras se va calentando, en un bol a parte batimos los huevos con el azúcar. Después añadimos la maizena y seguimos batiendo hasta que no veamos ningún grumo.
3. Cuando la leche rompa a hervir sacamos la corteza de limón y la rama de canela , y a fuego lento introducimos la mezcla del

punto dos y vamos revolviendo con varilla continuamente hasta que vaya espesando y adquiera una textura cremosa. En ese momento pasamos la crema a un bol de cristal, la tapamos a ras con film para que no cree costra y reservamos en nevera para utilizarla mas tarde.

Almibar:

1. En un cazo ponemos el agua junto con el azúcar. Sin revolver dejamos que hierba.
2. Una vez que rompa a hervir lo retiramos del fuego y le añadimos si nos apetece un chorro de licor, aroma o coñac. Reservamos para pintar los lazos una vez horneados.

Masa de bollería hojaldrada:

1. Cogemos la harina y formamos un volcán sobre la mesa con ella. En el centro colocamos el resto de ingredientes (mantequilla utilizaremos 35 g, los 200 g son para mas adelante). Amasamos todo bien con la manos y hacemos una bola con la masa que obtendremos. Le hacemos un corte en cruz por la parte de arriba, la enfilmamos y la llevamos a la nevera una media hora (si es mas tiempo no pasa nada).
2. Una vez reposada en la nevera, sacamos la bola. Espolvoreamos con harina la mesa de trabajo y la masa por ambos lados. Vemos que la masa al haberle hecho un corte en cruz, la parte de arriba se divide como en cuatro pliegues, pues con el rodillo vamos a estirar cada pliegue hacia fuera hasta que la masa adquiera la forma de una flor de cuatro pétalos (no hay que estirar mucho, lo suficiente para que en el centro podamos colocar el bloque de 200 g de mantequilla).
3. Una vez que esta estirada colocamos en el centro la mantequilla (debe estar fría y en una pieza, no a trozos), cogemos los cuatro pliegues y la envolvemos con ellos, juntándolos y uniéndolos por arriba. Le damos vuelta al plastón (es así como denominamos la pieza que vamos a trabajar), de manera que los pliegues queden hacia abajo. Espolvoreamos bien de harina y golpeamos un poco la masa con el rodillo para bajarla de

altura. Después vamos estirándola hasta que nos quede a un centímetro de grosor y con forma rectangular (como si fuésemos a hacer masa de empanada). A partir de aquí vamos a comenzar a realizar tres vueltas simples con la masa.

4. Tenemos la masa estirada, vamos a imaginar que se divide en tres partes iguales. Doblamos la parte de un extremo y la apoyamos sobre la del centro, y después doblamos la del otro extremo y la llevamos también hacia el centro. Giramos la masa con los pliegues hacia el lateral y volvemos a extenderla de nuevo con el rodillo en forma rectangular a un centímetro de grosor. Ya hemos dado la primera vuelta. Debemos repetir el proceso de doblar la masa y estirar, dos veces más, para que sean tres vueltas simples. Una vez que le hemos dado las tres vueltas doblamos la masa de nuevo y la enfilmamos así para llevarla a la nevera un par de horas mínimo. Cuando estemos haciendo este punto recomiendo espolvorear con harina la mesa de trabajo y la masa a menudo para evitar que se nos pueda pegar.

Montaje:

1. Ahora que tenemos los tres componentes que necesitamos vamos a darle forma al lazo de crema. Cogemos la masa de bollería hojaldrada y la estiramos sobre la mesa en forma rectangular hasta que quede un grosor de 3 mm aproximadamente. Dividimos toda la masa en tiras largas, de unos 3 cm de ancho. El largo de las tiras va determinar el tamaño del lazo, a mayor longitud más amplio será el lazo.
2. Cogemos cada una de las tiras y vamos enrollándolas en forma de espiral como si fuesen macarrones. Una vez que la tira está retorcida entera, sobre el papel de horno hacemos el dibujo de el lazo con ella. Cogemos los dos extremos de la línea y los llevamos hacia el centro de la misma formando las dos alas. Pegamos ambos extremos por debajo de la masa. Hacemos lo mismo con cada una de las tiras hasta terminar toda la masa.
3. En el momento que tenemos el dibujo definido vamos a rellenar ambos espacios de las "alas" como digo yo, con la crema

pastelera. Cogemos una manga, la rellenamos con la crema y los cubrimos. Haremos lo mismo con cada una de las piezas. Cuando estén rellenos todos los lazos vamos a dejarlos reposar un par de horas.

4. Precaentamos el horno a 200°. Una vez reposadas las piezas, pintamos todas las partes de las masas con un pincel y un poco de huevo batido. Acto seguido horneamos unos 20 minutos aproximadamente.
5. Cuando tengamos los lazos fuera del horno cogemos el almíbar, los pincelamos con el hasta brillen con alegría y los dejamos enfriar. Siguiendo todos estas pautas podremos elaborar estos dulces en nuestra casa cuando mas nos apetezca.

CON THERMOMIX

A la hora de elaborar los lazos de crema podemos tirar de la thermomix para hacer cada uno de los tres componentes que necesitamos, el almíbar, la crema pastelera y la masa de bollería hojaldrada. Tanto el almíbar como la crema se puede elaborar el día antes para no emplear demasiado tiempo en el mismo día, pero eso ya va a gusto de cada uno.

ELABORACIÓN

Para el almíbar:

1. Introducimos en la thermo el agua y el azúcar y programamos 10 minutos a 100° en velocidad 2.
2. Una vez listo podemos añadirle si nos apetece un poco de esencia de vainilla o algún tipo de licor. Dejamos que enfríe para brillantar los lazos mas adelante.

Para la crema pastelera:

1. Introducimos en la cubeta la leche, la corteza de limón y el palito de canela. Programamos 90°, 10 minutos a velocidad 1. Una vez listo retiramos la corteza y la canela.
2. Añadimos los huevos, el azúcar y la maizena. Mezclamos unos

segundos a velocidad 4 y programamos de 8 a 10 minutos ,a 90º en velocidad 3 con la mariposa.

Para la masa de bollería hojaldrada:

1. Introducimos en la thermo la leche y la levadura y mezclamos 15 segundos en velocidad 4. Añadimos los 35 g de mantequilla , los huevos, el agua, el azúcar y la sal y programamos 10 segundos en velocidad 6. Integramos la harina y ponemos el programa espiga durante 30 segundos. Sacamos la masa de la thermo, la boleamos y le hacemos un corte en cruz por arriba. La enfilmamos y la llevamos a la nevera media hora.
2. Una vez reposada en la nevera, sacamos la bola. Espolvoreamos con harina la mesa de trabajo y la masa por ambos lados. Vemos que la masa al haberle hecho un corte en cruz, la parte de arriba se divide como en cuatro pliegues, pues con el rodillo vamos a estirar cada pliegue hacia fuera hasta que la masa adquiera la forma de una flor de cuatro pétalos (no hay que estirar mucho, lo suficiente para que en el centro podamos colocar el bloque de 200 g de mantequilla). Una vez que esta estirada colocamos en el centro la mantequilla (debe estar fría y en una pieza, no a trozos), cogemos los cuatro pliegues y la envolvemos con ellos, juntándolos y uniéndolos por arriba. Le damos vuelta al plastón (es así como denominamos la pieza que vamos a trabajar), de manera que los pliegues queden hacia abajo. Espolvoreamos bien de harina y golpeamos un poco la masa con el rodillo para bajarla de altura. Después vamos estirándola hasta que nos quede a un centímetro de grosor y con forma rectangular. Aquí es cuando comenzamos a hacer las vuelta simples.
3. Tenemos el plastón estirado en forma rectangular como si fuésemos a hacer una empanada. Pues bien, vamos a imaginar que la masa se divide en tres partes iguales. Doblamos la parte de un extremo y la apoyamos sobre la del centro, y después doblamos la del otro extremo y la llevamos también hacia el centro. Giramos la masa con los pliegues hacia el lateral y volvemos a extenderla de nuevo en forma rectangular a un

centímetro de grosor. Ya hemos dado la primera vuelta. Debemos repetir el proceso de doblar la masa y estirar, dos veces mas, para que sean tres vueltas simples. Una vez que le hemos dado las tres vueltas doblamos la masa de nuevo y la enfilmamos así para llevarla a la nevera un par de horas mínimo. Durante este punto numero tres recomiendo espolvorear de continuo con harina la mesa de trabajo y la masa para evitar que se nos pueda pegar.

Montaje:

1. Cogemos la masa de bollería hojaldrada y la estiramos sobre la mesa en forma rectangular hasta que quede un grosor de 3 mm aproximadamente. Dividimos toda la masa en tiras largas, de unos 3 cm de ancho. El largo de las tiras va determinar el tamaño del lazo, a mayor longitud mas amplio será el lazo.
2. Cogemos cada una de las tiras y vamos enrollándolas en forma de espiral como si fuesen macarrones. Una vez que la tira está retorcida entera, sobre el papel de horno hacemos el dibujo de el lazo con ella. Cogemos los dos extremos de la linea y los llevamos hacia el centro de la misma formando las dos alas. Pegamos ambos extremos por debajo de la masa. Hacemos lo mismo con cada una de las tiras hasta terminar toda la masa.
3. En el momento que tenemos el dibujo definido vamos a rellenar ambos espacios de las "alas", como digo yo, con la crema pastelera. Cogemos una manga, la rellenamos con la crema y los cubrimos. Haremos lo mismo con cada una de las piezas. Cuando estén rellenos todos los lazos vamos a dejarlos reposar un par de horas.
4. Precaentamos el horno a 200°. Una vez reposadas las piezas, pintamos todas las partes de las masas con un pincel y un poco de huevo batido. Acto seguido horneamos unos 20 minutos aproximadamente.
5. Cuando tengamos los lazos fuera del horno cogemos el almíbar, los pincelamos con el para darles sabor y brillo y dejamos que enfríen. Así de sencillo podemos obtener estos dulces para

sorprender en cualquier merienda o desayuno.

Si os ha gustado la receta y os apetece, podéis seguirme en mis otras redes sociales:

<https://www.instagram.com/almudenaalvarezperez/>

<https://www.facebook.com/midulcepecado4/>