

MILHOJA DE MERENGUE

MILHOJA DE MERENGUE



¿Os dais cuenta de un gran problema que tenemos los adictos al dulce? ¿Alguna vez os habéis preguntado que sería de nosotros si nos faltase el sentido no ya del gusto, sino de la vista? ¿Os suele pasar que un día corriente y moliente, después ya de digerir bien la comida, de estar bien enpanchetados, saquéis fuerza de voluntad para hacer una buena caminata y bajar todos esos excesos que vamos acumulando, y de repente os encontréis con un gran obstáculo en medio de todas esas buenas intenciones? Seré mas precisa...

Imaginar que llevamos 4 km andados a buena marcha, parece que la comida ya ha bajado del todo, pero de repente, pum! Escaparate a la vista... y no, no es de videojuegos, ni de ropa, ni la tienda de muebles mas cool que hayamos visto nunca. Solo os diré que podemos contemplar

una gran vitrina llena de tartonas, pasteles, galletitas, bollos preñados, para que os voy a contar más... Pues yo soy de una esas personas a las que los ojos se le hacen chiribitas cada vez que pasa por delante de una pastelería, no lo puedo evitar, he consultado a nuestro amigo google a ver si tiene cura, pero no hay antídoto. Al final, siempre caigo ☹

Uno de los pasteles por lo que mas suelo enfilar la vista cuando esto me sucede es la milhoja. Tanto me da rellena de merengue como de crema pastelera, se me hace la boquita agua. Por ello, la receta de hoy va dedicada a este dulce tan blanquito. Aprovechando que el otro día hice tocinillo de cielo (solo se utilizan yemas) y me sobraron un montón de claras, pues las aproveche para hacer el relleno de merengue.

Las milhojas normalmente son rectangulares, están compuestas por dos capas de hojaldre, rellenas de crema pastelera o merengue y cubiertas de azúcar glass. En este caso yo hice una de tamaño largo, aunque luego se puede cortar y hacer varias independientes. Y en vez de dos capas de hojaldre , utilicé tres. El hojaldre lo elaboré de forma casera, puede parecer al principio complicado, pero luego no es para tanto, es cogerle el truquillo a las vueltas que hay que darle a la masa. Podéis hacerlo vosotros mismos o bien comprar laminas ya hechas en el supermercado, eso ya queda a vuestra elección.

INGREDIENTES

Para la lamina de hojaldre

- 230 g de harina de fuerza.
- 230 g de mantequilla a temperatura ambiente (congelada para la thermomix).
- 100 ml de agua fría (congelada para la thermomix).
- 1/2 cdta de sal.
- 1 cdta de azúcar.

Para el merengue italiano

- 7 claras de huevo.
- 230 ml de agua.
- 420 g de azúcar.

DE FORMA TRADICIONAL

En primer lugar lo que vamos a hacer para elaborar la milhoja va a ser una lamina de hojaldre. Podemos comprarla en el supermercado directamente pero os aseguro que el sabor de casa no es comparable. En segundo lugar vamos a hacer un merengue italiano para rellenar el hojaldre, aunque hay varios tipos de merengue, creo que este es de los que mejor consistencia tienen a la hora de aguantar un tiempo antes de servir. Y por último lo que haremos será compactar el hojaldre con el merengue para darle forma al dulce.

ELABORACIÓN

Lamina de hojaldre:

1. En primer lugar vamos a hacer un volcán con la harina sobre la mesa. En su interior agregamos el resto de ingredientes, pero la mantequilla en vez de echarla entera vamos a agregar solo una porción de 50 gramos. El resto de mantequilla la añadiremos más tarde. Trabajamos con la mano todos los ingredientes hasta mezclarlos bien, sin amasar, se trata de rejuntar. Cuando este bien unificado y la masa no se pegue a la mesa hacemos una bola redonda y la introducimos una media hora en la nevera envuelta en papel film.
2. Pasada la media hora sacamos la masa, espolvoreamos de harina la mesa y un poco por encima de la misma y con la ayuda del rodillo vamos a estirla en forma de flor de cuatro pétalos, cuyo centro debe de quedar bastante holgado para colocar la mantequilla encima sin salirse de los bordes.
3. Una vez que tenemos la forma diseñada agregamos la mantequilla que nos queda pendiente en el centro y con los pétalos vamos a envolverla llevando cada uno hacia el centro hasta que quede tapada. Le damos unos golpecitos suaves con el rodillo para

aplastar un poco el bloque y vamos estirándola desde el centro hacia arriba y desde el centro hacia abajo en forma rectangular.

4. Cuando la masa este bien estirada imaginamos que está dividida en tres partes. Llevamos la de un lateral hacia el medio plegándola y llevamos la del otro lateral hacia el medio de la misma manera. Al final estará plegada en tres partes. Volvemos a estirar de nuevo la masa en forma rectangular con las dobleces de frente.
5. Tenemos que hacer tres veces el proceso de estirar y doblar con vueltas sencillas la masa. La tercera vez que lo hagamos dejamos los pliegues doblados pero ya no estiraremos una cuarta vez. Meteremos la masa así en la nevera doblada y envuelta en film otra media hora o bien estirada si la vais a usar rápido. La masa se mantiene bien en nevera unas horas o incluso se puede congelar. Una vez horneada aguanta dos semanas bien cerrada.
6. Sacamos la lamina de la nevera y sobre una mesa y con la ayuda de una regla y el cuchillo vamos a dividirla en tres partes iguales rectangulares. Precalentamos el horno a 200º, colocamos las tres tiras en la bandeja sobre papel especial y horneamos unos quince minutos o hasta que veamos que el hojaldre está dorado con calor por arriba y por abajo. Reservamos el hojaldre y nos disponemos a elaborar el merengue.

Merengue italiano:

1. Cogemos un cazo e introducimos el agua y el azúcar. Lo llevamos a ebullición sin revolverlo a fuego intermedio. Debemos retirar el almíbar del fuego cuando este a punto de bola , es decir, si tenemos un termómetro de cocina, estará cuando alcance los 120º, y sino podemos hacer la prueba de la cuchara. Cogemos una gotita de almíbar con una cucharilla y la volcamos sobre la encimera. Si se forma una bola que cristaliza estará listo y sino debemos dejarlo hasta que la obtengamos.
2. Mientras el almíbar se va haciendo, introducimos las claras de huevo (a temperatura ambiente) en un recipiente seco (no puede

colarse una gota de agua). Con la batidora a máxima potencia vamos a ir montando las claras. Debemos ser persistentes puesto que a mas tiempo de batido mejor consistencia adquiere. Una vez que el almíbar está listo a punto de bola seguimos montando las claras y vamos dejándolo caer poco a poco sobre las mismas en forma de hilo hasta terminarlo. Seguimos batiendo y cuando el merengue tenga una buena presencia (si cogemos una cucharada y le damos la vuelta y no se cae la tendrá), podemos parar e introducirlo en una manga pastelera con boquilla lisa o rizada.

Montaje:

1. Cogemos una bandejilla alargada o la base final donde vamos a servir la milhoja y colocamos la primera pieza de hojaldre rectangular que hemos elaborado anteriormente. Con la manga pastelera rellena del merengue italiano vamos a ir cubriendo toda la superficie del hojaldre en hileras. Una vez cubierta podemos volver a hacer otra capa encima en hileras de nuevo.
2. Colocamos encima del merengue la segunda capa de hojaldre y volvemos a cubrirla con mas merengue, dos capas o el grosor que cada uno guste. Tapamos de nuevo con la tercera pieza de hojaldre.
3. Con la ayuda de un colador espolvoreamos azúcar glass por encima de la superficie del hojaldre. Así mismo, podemos igualar para que quede curioso el merengue por los laterales , el frente y la parte posterior pasándole un cuchillo suavemente. Ahora que ya tenemos lista la milhoja recomiendo introducirla en nevera hasta su consumo.

CON THERMOMIX

Con la thermomix vamos a comprobar que la lamina de hojaldre es mucho mas sencilla de hacer que manualmente, ya que nos integra la mantequilla de golpe sin falta de tener especial cuidado con ella. Y para el merengue sobra decir que programandola nos despreocupamos totalmente, eso si, siempre teniendo en cuenta que el recipiente debe

de estar muy seco siempre, sin una gota de agua, ya que ésta evitaría que las claras se monten.

ELABORACIÓN

Para la lamina de hojaldre:

1. Ponemos todos los ingredientes del hojaldre en el vaso y programamos 25 segundos, velocidad 6. La mantequilla y el agua debemos introducirla de forma congelada. Para ello lo meteremos el día anterior en el congelador, cada componente en un bloque en su justa medida.
2. Sacamos la masa del vaso sobre la mesa y la unificamos haciendo una bola homogénea. La envolvemos en papel film y la dejamos reposar en nevera una media hora.
3. Pasada la media hora sacamos la bola de masa, enharinamos la mesa de trabajo y la bola misma y con el rodillo vamos a extenderla en forma rectangular. Una vez estirada imaginamos que la dividimos en tres partes iguales. Doblamos un lateral hacia el centro y luego llevamos el otro lateral también hacia el centro, quedando tres capas superpuestas. Estiramos de nuevo la masa con las dobleces de frente.
4. Repetimos este proceso de estirar y doblar tres veces seguidas. Después de la tercera vez enfilmamos la masa doblada o estirada si la vamos a usar pronto y la introducimos otra media hora en nevera.
5. Precalentamos el horno a 200°. Sacamos la masa de la nevera y con la ayuda de una regla y un cuchillo o cutter la cortamos en tres tiras iguales. Las introducimos en la bandeja y horneamos unos 15 minutos o hasta que cogan un color dorado. Una vez fuera del horno las reservamos.

Para el merengue italiano:

1. Colocamos la mariposa en la thermo e introducimos las claras de huevo. Programamos 26 minutos a velocidad 3,5. Las claras deben de estar a temperatura ambiente y la thermo muy seca, sin una gota de agua.

2. En un cazo, vamos a hacer un almíbar con el agua y el azúcar, sin removerlo, a fuego intermedio. Lo retiraremos del fuego cuando esté a punto de bola, es decir, si tenemos un termómetro de cocina, cuando llegue a los 120º, y sino, podemos probar el truco de la cuchara. Cogemos con una cucharilla una gota de almíbar y la posamos sobre la encimera fría. Si se cristaliza en una bola estará listo, sino esperamos un poco más.
3. Cuando el almíbar esté listo, abrimos el bocal de la thermomix (que sigue montando las claras) y vamos añadiéndolo muy poco a poco, dejándolo caer en forma de hilo hasta terminarlo. En el momento que veamos que el merengue ya tiene buena consistencia (cogemos una cucharada, le damos la vuelta y el merengue no se menea ni se cae) podremos parar la thermomix. Cogemos una manga pastelera con boquilla rizada o lisa y la rellenamos con el merengue.

Montaje:

1. El montaje será exactamente igual que en la forma tradicional. Cogemos una bandejilla alargada o la base final donde vamos a servir la milhoja y colocamos la primera pieza de hojaldre rectangular que hemos elaborado anteriormente. Con la manga pastelera rellena del merengue italiano vamos a ir cubriendo toda la superficie del hojaldre en hileras. Una vez cubierta podemos volver a hacer otra capa encima en hileras de nuevo.
2. Colocamos encima del merengue la segunda capa de hojaldre y volvemos a cubrirla con más merengue dos capas o el grosor que cada uno guste. Tapamos de nuevo con la tercera pieza de hojaldre.
3. Con la ayuda de un colador espolvoreamos azúcar glass por encima de la superficie del hojaldre. Así mismo, podemos igualar para que quede curioso el merengue por los laterales, el frente y la parte posterior pasándole un cuchillo suavemente. Ahora ya podemos decir que la milhoja está lista. (Debemos conservarla en nevera hasta la hora de servir).

Podéis seguirme si os apetece en mis otras redes sociales:

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

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