



TALLER DE HOJALDRE

ELABORACIONES  
DULCES Y SALADAS

# HOJALDRE

Un poco de historia...



El hojaldre es una masa crujiente, utilizada para elaborar pasteles y otras preparaciones culinarias. Se elabora con harina, grasa (mantequilla, manteca de cerdo, margarina...) agua y sal. Su uso se remonta a la antigua Mesopotamia, donde se preparaban panes de capas finas. Sin embargo, fue en la Europa medieval donde se refinó y se le atribuye su forma actual.



# SALADITOS DE HOJALDRE

## Ingredientes:

Lámina de hojaldre  
Salchichas  
Queso rallado  
Huevo  
Semillas de sésamo

## Elaboración: ✨

- Cortar el hojaldre en tiras.
- En el filo de cada tira de la masa, colocar un trozo de salchicha y un poco de queso rallado.
- Enrollar desde donde tenemos el ingrediente salado hasta el otro lado de la masa.
- Pintar con huevo la parte de arriba y decorar por encima con semillas de sésamo.
- Colocar en la bandeja del horno sobre papel vegetal y hornear a 190°C unos 15 minutos, hasta que se vean dorados.
- A disfrutar!!



# BANDA DE MANZANA

## ✦ Ingredientes:

1/2 Lámina de hojaldre

Manzana

Crema pastelera

Mermelada de albaricoque



## Elaboración:



Extendemos la plancha de hojaldre y cortamos en porciones rectangulares del tamaño deseado.

Doblamos los cuatro bordes hacia dentro y extendemos en la parte central un poco de crema.

Encima colocamos la manzana cortada en láminas finas.

Ya sólo nos queda meter nuestras tartas de manzana con hojaldre en el horno precalentado, unos 15 minutos a 200°C

Sacar cuando veamos que el hojaldre está dorado.

Una vez fuera del horno pintamos con mermelada de albaricoque y listo!

# CROISSANT DE CHOCOLATE

## ✦ Ingredientes:

Lámina de hojaldre

Crema de cacao

Huevo

Azúcar Glass

## Elaboración: ✦

Extender la masa de hojaldre.

Cortar con el cuchillo en forma de triángulos.

Colocar un poco de crema de cacao en la base de cada triángulo (del tamaño de una cucharilla pequeña).

Enrollar el triángulo empezando por la base hasta terminar en la punta.

Coloca todos los cruasanes rellenos sobre la bandeja del horno encima de papel para hornear.

Deja separación entre ellos para que no se toquen cuando aumenten de tamaño.

Batir el huevo y pintar con un pincel toda la superficie del cruasán.

El huevo batido hará que queden brillantes y dorados al hornearlos.

Introduce en el horno precalentado a 220° C. Hornear durante 15 minutos o hasta dorarse

Y una vez fríos espolvorear con azúcar glass y a comer!!



# TRENZA SALADA DE HOJALDRE

## Ingredientes:

1 Lámina de hojaldre  
Jamón york  
Queso en lonchas  
Tomate frito  
Huevo

## Elaboración:

- Extiende el hojaldre sobre una superficie lisa. Cubre la parte central del hojaldre con un poco de tomate frito, añadir encima las lonchas de queso y sobre éstas el jamón cocido. Añade tantas capas como quieras
- Corta el hojaldre de los lados en tiras de un centímetro de ancho aproximadamente. Retira las cuatro esquinas sobrantes y comienza a entrelazar las tiras para hacer la trenza. Para ello, ve cubriendo el queso y el jamón intercalándolas continuamente cada vez la de un lado.
- Una vez hecha la trenza de hojaldre, bate el huevo y pinta con él la parte superior de la trenza.
- Introducir en el horno precalentado a 200°C unos 15-20 minutos, hasta que esté el hojaldre dorado y crujiente ¡y listo!



# PALMERITAS

## ✦ Ingredientes:

Lámina de hojaldre  
Azúcar

## Elaboración:



Esparce azúcar sobre una superficie lisa y extiende la masa de hojaldre encima. Espolvorea más azúcar sobre la masa de hojaldre y pasa un rodillo apretando ligeramente, de modo que el azúcar se incorpore a la masa. Después, dobla los dos extremos de la masa hacia el centro, espolvorea un poco más de azúcar por encima y vuelve a pasar el rodillo. Dobla de nuevo los dos extremos hacia el centro y repite la operación. Realiza un último pliegue por la mitad y corta la masa en porciones de 1 centímetro. Colocar las palmeritas sobre la bandeja de horno, dejando espacio entre ellas ya que aumentan de tamaño. Hornear las palmeritas en el horno precalentado a 210°C durante 15-20 minutos, hasta que estén doradas.





HOSPITAL UNIVERSITARIO VIRGEN DE LAS NIEVES