

Cruasanes y Picos de pato | Canapés de hojaldre 2

Mano de obra: 30 minutos · Horneado: 15-18 minutos · Cantidad: 7 mini cruasanes + 8 «picos de pato»

Ingredientes

- 1 paquete de masa de hojaldre cuadrada (260 g aprox)
- Crema de avellanas
- 30 g de azúcar (para espolvorear)
- 120 g de chocolate para fundir 50-60% de cacao
- Papel de hornear

Para el jarabe:

- 50 g de azúcar
- 50 ml de agua



Sobre esta receta

Os invito a preparar unos rápidos y deliciosos canapés dulces. Es una selección de 2 ricos pasteles: los mini cruasanes y los «picos de pato», una delicia de hojaldre con crema de avellana y chocolate. Son fáciles de preparar y muy ricos, y además, harán las delicias de nuestros invitados en Navidades, cumpleaños o cualquier fiesta que celebremos. Su tamaño de canapé permite disfrutarlos prácticamente de un bocado. Esta es la segunda entrega de canapés dulces de hojaldre. También hemos preparado: Mini volovanes y mini tartaletas de manzana Proximamente prepararemos más variedades de canapés dulces...

Preparación

1. Prepararemos un jarabe de azúcar poniendo al fuego 50 ml de agua con 50 g de azúcar lo removemos y dejamos que se cocine unos 3 - 4 minutos a fuego fuerte. A los 3 minutos vemos como va, si está muy liquido dejamos un poco más. Tiene que tener un poco de espesor, aunque no demasiado ya que al enfriar espesará un poco más. Retiramos y reservamos.
2. Comenzamos con los mini cruasanes: Dividimos la masa a la mitad por el lado más corto. A continuación levantamos una de las mitades, la separamos y marcamos las divisiones que vamos a hacer en la parte larga. Marcaremos primero a la mitad y cada mitad a su vez en dos. Después marcamos la parte contraria desde el centro de cada parte que hemos dividido antes. Cortamos desde una de las marcas de la base hasta el lado opuesto y luego desde la otra marca de la base hacia el mismo lado. De este modo conseguiremos un triángulo alargado. Seguimos cortando el resto utilizando el mismo sistema hasta obtener 7 triángulos enteros. Hacemos un corte pequeño en la base del triángulo y vamos enrollándolo desde la base hasta la punta. dejaremos la punta hacia la parte de abajo y podremos dejar las puntas rectas o doblarlas un poco. Colocamos los mini cruasanes en la bandeja donde vamos a hornear, en la que hemos puesto antes papel de hornear en la base. Y antes de continuar ponemos a precalentar el horno a 180°C = 350° F.

Cruasanes y Picos de pato | Canapés de hojaldre 2

3. Vamos con los «picos de pato»: Marcamos la otra parte de hojaldre a la mitad, obteniendo dos partes alargadas. Humedecemos una de ellas con agua y colocamos la otra encima. Presionamos para que se unan bien y cortamos en rectángulos. Para hacerlo más fácil dividimos primero a la mitad y después cada mitad a su vez en dos. Obtendremos 8 rectángulos que bañaremos con el jarabe y sobre los que espolvorearemos azúcar por encima. Los llevamos con una espátula a la fuente donde vamos a hornear y bañamos también con el jarabe los mini cruasanes. Vamos a hornear.
4. Horneamos a 180°C durante unos 16 - 18 minutos. A los 8 minutos volvemos a mojar los mini cruasanes y seguimos horneando. En cuanto tengan color dorado los retiramos. Mojamos con jarabe los mini cruasanes, con lo que quedarán listos para servir y mojaremos ligeramente por encima, los rectángulos. Dejamos que se enfríen mientras fundimos el chocolate para acabar de hacer los picos de pato. Troceamos el chocolate y lo fundimos al baño maría o en el microondas a intervalos de 30 segundos, removiendo entre cada intervalo. Para esta cantidad con un minuto sería suficiente.
5. Vamos a montar los «picos de pato», para ello cortamos los rectángulos a la mitad y untamos una de ellas con un poco de crema de avellanas. Unimos ambas capas, presionamos y mojamos una de las puntas en el chocolate fundido. Retiramos el chocolate que sobra en la base y dejamos que endurezca el chocolate colocándolos sobre papel de horno. Haremos lo mismo con el resto de rectángulos. Una vez que endureció el chocolate podremos disfrutar de esos pasteles acompañados de un café, té o un chocolate caliente.

Más trucos...

- Preparar el almíbar para bañar estos canapés dulces es muy fácil, sólo calentar unos minutos a partes iguales agua y azúcar. Debe ser un almíbar fluido, ligeramente espeso, por lo que con 3 ó 4 minutos a fuego fuerte serán suficientes. Se espesará un poco más al enfriar.
- Podemos dejarlos preparados del día anterior y hornearlos poco antes de servir. Para ello dejamos en una bandeja los mini cruasanes montados sin bañar y los rectángulos sin el baño ni el azúcar. Tapamos con film plástico para que no se reseque la masa. El día del horneado seguimos con los pasos que indicamos anteriormente. El jarabe puede hacerse también el día anterior y templarlo ligeramente antes de utilizar.
- Cuando rellenamos los picos de pato no debemos echar demasiada cantidad de crema de avellana. Utilizaremos una de calidad y con buen sabor.