Volovanes y tartaletas | Aperitivos variados de hojaldre

Mano de obra: 30 minutos · Horneado: 12 minutos · Cantidad: 5 tartaletas + 10 volovanes

Ingredientes

- 1 paquete de masa de hojaldre (250 g aprox)
- 1 manzana mediana
- 30 g de azúcar (para espolvorear)
- Corta-pastas redondos
- 1 limón
- Relleno para los volovanes ej: Crema pastelera, frutas, chocolate ... nata montada



Para el jarabe:

- 100 g de azúcar
- 100 ml de agua

Sobre esta receta

En esta receta veremos cómo hacer unos rápidos y deliciosos canapés dulces. Es una selección de 2 ricos pasteles: las tartaletas de manzana y los volovanes. 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 primera entrega de canapés dulces de hojaldre. También hemos preparado: Mini cruasanes y «picos de pato» Proximamente prepararemos más variedades de canapés dulces...

Preparación

1. Prepararemos un jarabe de azúcar poniendo al fuego 100 ml de agua con 100 g de azúcar lo removemos y dejamos que se cocine unos 4 - 5 minutos a fuego fuerte. A los 3 - 4 minutos vemos como va, si está muy liquido dejamos un poco más. Tiene que tener un poco de espesor, al enfriar espesará un poco más. Retiramos y reservamos.
2. Comenzamos el primer canapé: Vamos a hacer unas tartaletas, dividimos la manzana a la mitad y le quitamos el corazón, despreciamos la parte de los bordes y cortamos en láminas finas del ancho de una moneda, las vamos colocando en un bol y le echamos un chorro de limón por encima esto ayudará a que se queden blanquitas y no se oxiden. Y antes de continuar ponemos a precalentar el horno a 180ºC.
3. Vamos con la masa de hojaldre, en este caso utilizaremos una redonda aunque se aprovechará más una cuadrada. Cortaremos en el centro una tira aproximadamente de unos 10 cms de ancho por 30 cms.de largo. La dividimos en 5 partes (podríamos dividirla en 6 pero nos quedarían muy estrechas) tenemos que adaptar las manzanas cortando las puntas en los lados porque son un poco más grandes que la masa. Espolvoreamos un poco de azúcar en la base y colocamos las manzanas separando un poco unas de otras dejando que monten un poco. Ahora espolvoreamos un poco de azúcar y hacemos el resto de tartaletas. Por

Volovanes y tartaletas | Aperitivos variados de hojaldre

último ponemos un poco de jarabe por el centro de cada tartaleta. Las llevamos con una espátula a la fuente donde vamos a hornear.

4. Ahora vamos con el segundo canapé: Vamos a hacer unos volovanes, cogemos un corta-pastas, un aro, algo que tengamos a mano, hacemos unos volovanes tipo pastel, y unos mini-volovanes para canapé de un solo bocado. Debemos hacer unidades pares, cortamos 10 círculos, 5 de ellos los ponemos en la fuente de hornear y a los otros 5 le cortamos con la boquilla de la manga pastelera un circulo en el centro y una vez cortados pincelamos con un poco de jarabe por encima. A los que están en la fuente mojamos con agua un poco por el borde. El siguiente paso es colocar los aros de hojaldre por encima y presionamos ligeramente los bordes para que no se muevan. Vamos a hacer unos volovanes de unos 2 cms de alto si los queremos más altos en lugar de un anillo colocaríamos 2, y ponemos el que tiene jarabe en la parte de arriba. Los mini volovanes se hacen igual pero con los corta-pastas más pequeños.
5. Horneamos a 180ºC durante unos 16 - 18 minutos. En cuanto tengan color retiramos los volovanes empezamos por los pequeños. Mojamos con jarabe las tartajeas y las dejaremos unos 2 - 3 minutos más, hasta que cojan ese tono dorado. Fuera del horno le damos una última capa de jarabe por todo el canapé. Y vamos con los volovanes en el centro quedará una capa muy finita, así que con la punta de un cuchillo se la cortamos por el borde, y ya lo tenemos listo para rellenar con lo que queramos.