

# TARTA DE HOJADRE CON CREMA AL AROMA DE MOSCATEL

## MASSA DE HOJALDRE:

200g de mantequilla  
en trozos congelada.  
200g de harina reposteria  
90g de Agua muy fria.  
½ cucharadita de sal.



Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe 20seg en vel 6. Retire la massa del vaso, forme una bola envuelvala en plastico i deje reposar en la nevera.

Con un rodillo estire la massa dandole forma de rectangulo, doble la massa en tres partes montando una parte sobre la otra i dele la vuelta en direccion las agujas del reloj y vuelva a estirar, asi tres veces.

Ponga la massa en un molde cuadrado o redondo, dejando un borde de la massa, para despues introducir el relleno, pinche con un tenedor y hornear 20 mint a 200º.

## CREMA CATALANA:

1 litro de Leche  
10 yemas de huevo  
180g de azúcar  
40g Maicena o 50g de Midon  
La piel de 1 limón, 1 palo de canela.

Ponga la mariposa en las cuchillas y eche en el vaso todos los ingredientes menos la piel del limón y la canela. Mezcle 15 seg en vel 4.

Añada la piel de limón y la canela y programe 11 mkint a 90º vel 2. Cuando acabe programe otros 2 minut a la misma vel sin temperatur

## GELATINA DE MOSCATEL:

3hojas de Gelatina, 70g de azúcar,60g de agua,60g de Moscatel o todo Moscatel, al gusto.

Hidratar las hojas de gelatina en un bol con agua fria y reserve.

Ponga en el vaso el azucar, y el agua y programe 3 mint a 100º velocidad 1.

Añada la gelatina escurrida y el Moscatel y mezclar 15 seg a vel 2. Retire en un bol y deje templar.

## MUSICO DE FRUTOS SECOS:

60g de pasas de corinto, 60g de nueces peladas,60g de pinyones, 60g de avellanes o almendras, 60g de ciruelas sin hueso troceadas, y 60 g de orejones enteros.

## MONTAJE :

Añadir al hojaldre la crema catalana fria, sobre el grossor de un dedo, añadir por encima los Frutos secos variados, bien repartidos y tiramos por encima la Gelatina de Moscatel, ya templada. Dejar enfriar hasta que cuaje.

