

Estrella de hojaldre y chocolate



Dedicación : 15 minutos
Horneado: 40-45 minutos
Cantidad : 16 raciones

Ingredientes:

- 4 paquetes de hojaldre refrigerado redondos – 240 g cada uno
- 250 ml de nata para montar del 35% – crema de leche
- 250 g de chocolate negro para fundir del 70% de cacao
- Ralladura de 1 naranja
- 1 clara de huevo
- Papel de aluminio

Es un pastel que tiene un chocolate con sabor a naranja, combinado con el crujiente del hojaldre. Es muy fácil de preparar y muy vistoso. Esta estrella de hojaldre podemos prepararla el día anterior y hornearla antes de servir.



1 Preparamos una GANACHE de chocolate: Para ello ponemos a calentar la **nata** con la ralladura de una **naranja**, mientras troceamos el **chocolate** en un bol. Cuando rompa a hervir la nata removemos y vertemos en el bol del chocolate. Dejamos un minuto para que se funda y removemos hasta conseguir una crema. Dejamos enfriar, tapamos con **film plástico** y **dejamos en la nevera un mínimo de una hora.**

2 Ponemos a **precalentar el horno a 180° C** = (356° F). Quitamos el ganache de la nevera y extendemos una de las láminas de **hojaldre** en un fuente plana, dejando el papel por debajo para evitar que se pegue. Repartimos una capa fina de **ganache** sobre él y colocamos una segunda lámina de **hojaldre**. Repartimos otra capa de **ganache**, colocamos la tercera lámina de **hojaldre**, repartimos la capa de **ganache** y tapamos con la cuarta lámina de **hojaldre**.

3 Colocamos un **vaso** en el centro del hojaldre y cortamos desde el borde del vaso el hojaldre en 4 partes. Cada parte la cortamos en 2 y cada una de ellas a su vez la volvemos a dividir en 2. **Cogemos dos de las divisiones y las retorcemos sobre sí mismas dándole 2 vueltas, la de la izquierda en dirección a la derecha y la de la derecha en dirección a la izquierda.** Haremos eso con las otras parejas. Quitamos el vaso y batimos una **clara de huevo** en un bol. Con la clara batida pintamos todos los trozos visibles de hojaldre.

4 Horneamos a 180° C durante 25 minutos. Pasados los 25 minutos tapamos el hojaldre con papel de aluminio para que no se tueste y seguimos horneando **otros 15 minutos más.** Pasado este tiempo quitamos el papel de aluminio, apagamos el horno y dejamos reposar el hojaldre dentro del horno otros 5 minutos. Retiramos nuestra tarta de hojaldre y dejamos reposar hasta el momento de servirla.