

Pastel vasco (euskal pastela)

con MELLA COOKIE, LA VÉNUS y 33 DREIDOPPEL

Receta para 3 piezas

Masa (opción 1)

Harina de trigo floja	0,625 kg
Mantequilla (pomada)	0,390 kg
Azúcar	0,310 kg
Huevo	0,180 kg
Yema de huevo	0,020 kg
MELLA TRIEB	0,005 kg
Sal	0,005 kg
AROMA RON EUROPA	0,001 kg
<hr/> Total	<hr/> 1,536 kg

- Disponer la sal, el azúcar y la mantequilla en un bol y mezclar con pala hasta homogeneizar.
- Añadir el huevo, la yema y AROMA RON EUROPA y mezclar hasta homogeneizar.
- Por último, añadir la harina y MELLA TRIEB previamente tamizados.
- Laminar la masa a 4 mm de grosor y dejar reposar 1 hora en la nevera.
- Cortar la masa en discos de 18 cm de diámetro y tiras de 4 cm de ancho x 55 cm de largo. Reservar en la nevera.

Masa (opción 2)

MELLA COOKIE	1,000 kg
Mantequilla (pomada)	0,450 kg
Huevo	0,160 kg
AROMA RON EUROPA	0,001 kg
<hr/> Total	<hr/> 1,611 kg

- Disponer MELLA COOKIE y la mantequilla en un bol y mezclar con pala hasta obtener una textura arenosa.
- Añadir el huevo (mezclado previamente con AROMA RON EUROPA) y amasar hasta homogeneizar.
- Laminar la masa a 4 mm de grosor y dejar reposar 1 hora en la nevera.
- Cortar la masa en discos de 18 cm de diámetro y tiras de 4 cm de ancho x 55 cm de largo. Reservar en la nevera.

Relleno de crema

LA VÉNUS	0,415 kg
Leche	1,185 kg
<hr/> Total	<hr/> 1,600 kg

- Mezclar los ingredientes hasta obtener una crema lisa y reservar en una manga pastelera.

Pintura de horneado

Yema de huevo	0,070 kg
Nata	0,030 kg
Total	0,100 kg

- Mezclar los ingredientes y reservar.

Proceso de elaboración

- Engrasar los aros de 18 cm de diámetro con SEPA-WAX 500 y colocar un disco de masa en la base.
- Forrar con una tira de masa, escudillar 0,500 kg de crema en cada aro y cerrar con otro disco de masa.
- Con la ayuda de un pincel, pintar con la pintura de horneado y dejar secar 1 hora en la nevera (opcional).
- Pintar de nuevo con la pintura de horneado, decorar al gusto y hornear a 160 °C durante 30 minutos.

Opciones de decoración

- Formar un enrejado rayando la parte superior con un tenedor, tres veces en un sentido y tres veces en sentido perpendicular.
- Formar un lauburu (“4 cabezas” en euskera) con la misma masa.
- Marcar la silueta de la Ikurriña o la forma de un lauburu con un tenedor.
- Utilizar una plantilla de lauburu y espolvorear con azúcar glas antihumedad.

