

## Banda de hojaldre con crema, frutas y nata

Una receta clásica de la pastelería que, por su frescura, colorido, y combinación de sabores y texturas, tiene un gran éxito en las reuniones familiares o de amigos, especialmente en verano.



120 min.



8 personas



Media

### Ingredientes

#### Para la banda de hojaldre:

- 1 placa de hojaldre
- 1 huevo
- 2 kiwi
- 40 gr fresas
- 40 gr piña en almíbar
- 40 gr melocotón en almíbar
- 10 gr nueces
- 10 gr pasas
- 300 gr nata pasterizada Président Profesional 35%
- 3 gr de gelatina de manzana
- 50 gr azúcar

#### Para la crema pastelera

- 500 ml de leche entera Président Profesional
- 2 yemas de huevo
- 90 gr azúcar
- 40 gr harina de maíz
- 15 gr esencia de vainilla



#### Elaboración de la crema pastelera:

- Añadir en un cazo todos los ingredientes.
- Batir con una batidora eléctrica hasta que se hayan integrado sin dejar grumos.
- Colocar la mezcla en un recipiente apto para microondas y cocer durante 3 minutos a 800W de potencia.
- Remover con una cuchara de madera y cocer durante 2 minutos más a la misma potencia.
- Sacar del microondas, remover para dar cremosidad y dejar atemperar.
- Añadir la crema pastelera en una manga pastelera y reservar.

#### Elaboración de la base de hojaldre:

- Extender el hojaldre sobre una lámina de papel vegetal.
- Cortar los bordes para obtener bandas de 1-2 cm de grosor.
- Colocar las bandas a lo largo del contorno para crear un bordillo, y pincelar con el huevo batido.
- Pinchar el interior con un tenedor y llevar el hojaldre al horno (precalentado a 180°C) durante 15 minutos hasta que esté dorado.
- A mitad de cocción pinchar de nuevo con el tenedor para que no suba la masa.
- Sacar del horno y dejar enfriar.

#### Montaje de la nata:

- Añadir la nata bien fría junto al azúcar en un bol.
- Montar durante 1 minuto a velocidad lenta, y posteriormente a mayor velocidad hasta que monte.
- Meter la nata en una manga con una boquilla rizada y reservar.

#### Montaje de la banda de hojaldre:

- Una vez enfriado el hojaldre extender una capa de crema pastelera en la superficie.
- Decorar con las frutas cortadas, las nueces y las pasas.
- Pintar generosamente las frutas con gelatina de manzana.
- Decorar con la nata montada.

#### TIP:

- Si no tienes gelatina de manzana puedes utilizar mermelada de albaricoque.

