Pastel de frutas

Receta de V-ZUG AG



Preparación	30 Min.
Tiempo de reposo	30 Min.
Tiempo de cocción	55 Min.
Unidad	8
Aparato	CombairSteamer V2000 a partir de 2021

con nectarinas y arándanos

Masa para pasteles

300 g Harina blanca

75 g Azúcar

½ Cucharadita Sal

175 g Manteca, frío, en cubos

1 Huevo

Relleno

1 kg Nectarinas

200 g Arándanos

50 g Azúcar

2 Cuchara sopera Maicena

1 Limón sin tratar, un poco de ralladura y zumo

Moldear

Mantequilla para engrasar

Harina para amasar

2 Cuchara sopera Almendras molidas

2 Cuchara sopera Azúcar de caña

Masa para pasteles

Mezcle la harina con el azúcar y la sal, añada la mantequilla y remueva con las manos para formar una mezcla desmenuzable. Añada el huevo y mezcle rápidamente para formar una masa.

Cubra y deje enfriar durante 30 minutos.

Relleno

Corte las nectarinas en cubos de 1 cm. Mezcle con el resto de los ingredientes en un bol.

Moldear

Engrase el molde desmontable con mantequilla.

Extienda 2/3 de la masa del pastel sobre una superficie de trabajo enharinada hasta conseguir un círculo de unos 5 mm de grosor. Coloque la masa extendida en el molde desmontable, presione el fondo y forme un borde de 5 cm de altura. Pinche la base de hojaldre con un tenedor. Esparza las almendras por encima.

Vierta el relleno en el molde y extiéndalo uniformemente.

Extienda el resto de la masa con un grosor de unos 5 mm y córtela en tiras de 1 cm de ancho. Coloque las tiras en forma de cuadrícula sobre el relleno, presionando ligeramente en los bordes. Espolvoree con azúcar de caña.

Hornear

Precaliente la cámara de cocción a 180 °C con PizzaPlus.

Hornee el pastel en una parrilla en el estante del medio durante 55 minutos.

Saque el pastel de frutas del molde y déjelo enfriar en una rejilla.

Pasos de cocción

PizzaPlus (180 °C)

Espere a que termine el precalentamiento. Introduzca los alimentos.

PizzaPlus 180 °C durante 55 Min.

Consejos

Utilice cualquier fruta de hueso en lugar de las nectarinas, según la temporada.

Accesorios

Molde desmontable de 26 cm de diámetro

Parrilla

Información complementaria

Creado el	25.06.2024