Pastel Napoléon



TIEMPO
2 horas

RENDIMIENTO
1 pastel

DIFICULTAD
Fácil

INGREDIENTES

Discos:

- ◯ 140 g de mantequilla sin sal
- ◯ congelada
- ◯ 100 g de yogur natural
- ◯ 1 huevo
- ◯ 225 g de harina

Relleno:

- ◯ 500 ml de leche
  5 yemas de huevo
- ◯ 100 g de azúcar
- ◯ 50 g de fécula de maíz
- ◯ 1 ENCOTapa de Esencia de Vainilla ENCO
- ◯ 2 cdas de Salsa de Caramelo Caveeni
- ◯ 250 ml de crema para batir

PROCEDIMIENTO

Masa:

1. Combina todos los ingredientes y mézclalos dejando partes de mantequilla.
2. Haz 7 bolitas en partes iguales y refrigéralas mientras haces la crema pastelera.
3. Extiende con un palo de amasar y corta discos sin deshacerte de los sobrantes.
4. Hornea los discos hasta que queden dorados.
5. Tritura los sobrantes.

Crema pastelera:

1. Combina y bate las yemas con el azúcar y fécula de maíz.
2. Calienta la leche y cuando empiece a hervir retírala del fuego.
3. Vierte la leche poco a poco a la mezcla de huevo sin dejar de batir.
4. Regresa a la olla todo y deja que espese. Agrega en este punto la Esencia de Vainilla ENCO.
5. Deja enfriar la mezcla y tapa con plástico. Refrigera.

Montaje:

1. Bate la crema pastelera agregando crema batida y Salsa de Caramelo Caveeni.
2. En una bandeja crea el pastel con capas de discos y crema.
3. Cubre con crema todo el pastel y cubre con las trituras de los discos.
4. Decora con fruta fresca al gusto.