

REPOSTERÍA Y DECORACIÓN



Pasta Choux

— ESCUELA —

CURSOSDECOCINA

comida, familia & amigos

TORTA SAINT HONORE

INGREDIENTES:

PARA LA PASTA SHOOX UTILIZAREMOS

- 200 gr de harina
- 400 de agua
- 100 de margarina
- Una cucharada de azúcar una pizca de sal
- 6 huevos aproximadamente

ASÍ SE HACE:

En una olla llevamos al fuego el agua , la margarina el azúcar y la sal hasta q hierva. Luego agregamos la harina y removemos enérgicamente hasta formar una masa pegostosa sabremos que esta estará lista cuando se separe de los bordes de la olla luego fuera del fuego agregamos los huevos uno a uno y vamos mezclando hasta obtener una masa suave y lisa llevamos esta masa a una manga pastelera y formamos los profiteroles.

El profesor dara las indicaciones de como elaborar esta torta.

FRESIERE

INGREDIENTES:

BZCOCHUELO DE VAINILLA

- 250 gr de azúcar
- 250 gr se harina
- 10 huevos
- Vainilla ala gusto

ASÍ SE HACE:

En un recipiente colocamos los huevos con el azúcar has cremar luego la vainilla seguido de la harina incorporamos bien hasta formar una mezcla homogénea llevamos esta preparación a una placa de horno en mantecada y empapelada llevamos a horno ´por espacio de 10 a 15 min a 180 grados.

El profesor dara las indicaciones de como elaborar esta torta.