



PROFITEROLES

— ESCUELA —

CURSOSDECOCINA

comida, familia & amigos

PROFITEROLES

MASA CHOUX

INGREDIENTES:

- Leche 200 cc.
- Mantequilla 60 gr.
- Harina 120 gr.
- Huevos 4 unid.
- Sal 3 gr

RELLENO

INGREDIENTES:

- Crema Vegetal 200 cc.
- Manjar 200 gr.

BAÑADO

INGREDIENTES:

- Chocolate negro 100 gr.
- Chocolate Blanco 100 gr.

ASÍ SE HACE:

Para hacer la masa choux primero en una olla llevamos a fuego la leche con la mantequilla, al dar un hervor de golpe incorporamos la harina con la sal y mezclamos a fuego hasta que esta masa se despegue del fondo de la olla. Retiramos del fuego y lo disponemos en un bowl.

Inmediatamente comenzamos a moverlo con una cuchara de palo para que se enfríe e incorporamos un huevo, cuando la mezcla está homogénea incorporamos el siguiente, hasta completar la cantidad. La masa debe quedar brillante y como lengua de gato.

Precalentamos el horno a 200°C y manguemos la masa choux en una bandeja de horno. Hornear unos 15 min. y luego bajamos la temperatura a 180°C. por 10 min más.

IMPORTANTE:

Nunca abrir el horno.

Podemos rellenarlo con crema chantilly, crema pastelera, manjar, etc.