

Lista de ingredientes para la receta Croquembouche

Extras

- Caramelo Cantidad necesaria
- Crema pastelera Cantidad deseada

Para el Trifle

- Pionono 1 Unidad
- Helado 1kg
- Crema pastelera 500 g
- Dulce de leche 400 grs.
- Frutos rojos 750 grs.
- Merengues 250 g
- Crema chantilly 500 grs.

Para la masa bomba

- Agua fría 500 cc
- Manteca 200 g
- Harina 300 grs.
- Huevos 8 Unidades
- Sal Una pizca

Para la Masa sablée

- Manteca 100 g
- Harina 150 grs.
- Yema 1 Unidad
- Azucar impalpable 50 grs.