Bombas de crema

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema pastelera

Leche: 500 cc
Azucar: 120 grs.
Chaucha de vainilla: 1 Unidad
Almidón de Maíz: 40 grs.
Yemas: 6 Unidades

Masa bomba

Manteca: 100 g
Azucar: 5 grs.
Huevos: 4 Unidades
Sal fina: 5 grs.
Harina: 150 grs.
Agua: 1 Taza

Rejas de choux y frutillas

Crema de leche montada: 100 g
Masa bomba: 300 g
Crema pastelera: 200 g
Pulpa de Maracuyá: 30 cc
Frutillas: 250 grs.

Varios

Azucar impalpable: Cantidad necesaria
Chocolate semi amargo: 100 g
Hojas de menta: A gusto

Preparación de la Receta

Masa bomba, versión Nilda

- En una *cacerola* coloque el agua junto con la *manteca*, azúcar y sal, cocine a fuego medio hasta que la *manteca* se funda, luego retire del fuego, incorpore la *harina*, mezcle y lleve nuevamente al fuego, una vez que rompa hervor cocine durante 1 minuto, cuando baja un poco la temperatura incorpore los huevos de a uno mientras mezcla hasta obtener una masa homogénea.

Crema pastelera, versión Nilda

- En una *cacerola* coloque la leche junto con la mitad de azúcar y lleve a fuego, incorpore la *chaucha* de vainilla o en su defecto esencia de vainilla.
- Coloque en un bowl el resto de azúcar y el almidón de maíz, mezcle y agregue las yemas, siga mezclando y una vez que la leche rompa hervor incorpore la mezcla, bata continuamente hasta que espese.

Rejas de choux y frutillas, versión Osvaldo

- Prepare la misma masa bomba y colóquela en una manga con una *boquilla* de 2 a 3 mm aproximadamente.
- Sobre una *plancha* de silicona realice a lo largo dos líneas dejando un espacio de 4cm entre una y otra, luego únalas formando líneas en diagonal para uno de los extremo y luego proceda del mismo modo para el otro extremo, o sea, deben quedar entre las líneas unos rombos formando un enrejado, cocine en horno precalentado a 160°C durante 10 minutos
- Terminada la cocción retire del horno y cubra el enrejado con un paño húmedo unos minutos.
- En un bowl coloque la **crema** pastelera, incorpore la pulpa del *maracuyá* y la **crema** de leche montada, mezcle de forma envolvente con una espátula, reserve dentro de una manga.
- Quite el cabito de las frutillas y córtelas en cuartos.

Armado

- Con la ayuda de dos cucharitas o una manga forme las bombas y acomódelas sobre una placa enmantecada y fría, cocine en horno precalentado a 200°C, el tiempo depende de la medida de las bombas, cuando las bombas levan lleve el fuego a mínimo.
- Una vez que la *crema* pastelera este fría de heladera colóquela en una manga.
- Abra las bombas una vez frías al medio sin llegar a cortarlas totalmente y rellénelas con la manga con *crema* pastelera.
- Tome un aro de aproximadamente 5cm de diámetro y coloque dentro el enrejado, cocine nuevamente en el horno hasta que se seque, luego desmolde.

Presentación

- Sirva las bombas en una fuente y espolvoréelas con azúcar impalpable.
- Decórelas con hilos de *chocolate* fundido.
- Acomode en un plato un enrejado, forme una base con la *crema* pastelera con *maracuyá*, rellene con frutillas y nuevamente cubra con la *crema*, termine con frutillas y decore con

hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bombas-de-crema