

# Choux con chantilly de café

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Almendras fileteadas:** A gusto

**Cafe soluble:** 10 g

**Crema chantilly:** 200 grs.

**Agua:** 20 cc

**Caramelo:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Disuelva el **café** soluble en agua caliente, retire y deje enfriar.
- Una vez frío añada la *crema* chantilly, mezcle y reserve.
- Realice un caramelo.

## Armado

- Humedezca en el caramelo solo la parte redondeada de los choux, deje reposar con el caramelo hacia abajo en una placa enmantecada quedando la base hacia arriba.
- Luego realice un orificio en la base y rellene con la *crema* chantilly con *café*.

## Presentación

- Presenta los Choux con chantilly de *café* sobre una fuente y decore con almendras.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/choux-con-chantilly-de-cafe>