

Croquembouche



Ingredientes

Extras

Caramelo: Cantidad necesaria

Crema pastelera: Cantidad deseada

Para el Trifle

Pionono: 1 Unidad

Crema pastelera: 500 g

Frutos rojos: 750 grs.

Crema chantilly: 500 grs.

Helado: 1kg

Dulce de leche: 400 grs.

Merengues: 250 g

Para la masa bomba

Agua fría: 500 cc

Manteca: 200 g

Huevos: 8 Unidades

Harina: 300 grs.

Sal: Una pizca

Para la Masa sablée

Manteca: 100 g

Yema: 1 Unidad

Harina: 150 grs.

Azucar impalpable: 50 grs.

Preparación de la Receta

Masa sablée

- Hacer la masa uniendo todos los ingredientes y dejando en heladera por media hora.
- Estirar la masa, cubrir sólo el fondo de una tartera, pincharla con un tenedor y cocinar en horno precalentado moderado a fuerte por 15 minutos hasta que dore.

Masa bomba

- Poner el agua, la sal, el azúcar y la *manteca* en una olla y llevar al fuego.
- Cuando rompa hervor, volcar de golpe la *harina* revolviendo siempre enérgicamente.
- Una vez formado el bollo de masa sacar del fuego, pasar a otro bowl para que baje la temperatura y comenzar a incorporar los huevos de a uno, batiendo muy fuerte luego de cada incorporación.
- Una vez incorporados todos, tomar una pequeña porción de masa con los dedos índice y pulgar y si se forma un hilo entre ellos, está lista
- Colocarla en una manga con *boquilla* mediana y hacer las bombas del tamaño deseado sobre placas enmantecadas.
- Hornear a fuego moderado a fuerte por 10 minutos y cuando se hayan inflado, bajar la temperatura y dejar en horno suave por otros 20 minutos para que se sequen
- Apagar el horno y dejar enfriar adentro.
- Llenar una manga con la *crema* pastelera y, usando la punta de la *boquilla*, hacer pequeños orificios en las bases de las bombas y rellenar

Armado

- Poner el disco de masa sablée cocida en la base, sobre él disponer las bombas rellenas una al lado de la otra en forma circular, pegándolas entre sí con un poco de caramelo, y seguir haciendo pisos hasta completar una torre cónica.
- Con el resto del caramelo a punto hilo continuo y con la ayuda de un tenedor, hacer hilos finos sobre la torre a modo de casquete.

Para el Tribble

- Cubrir un pionono con el dulce de leche, arrollar y cortar en ruedas y reservar.
- En el recipiente o fuente donde vamos a servir colocar una base del arrollado con dulce de leche, cubrir con la *crema* pastelera.
- Por encima colocar los frutos rojos, los merengues y la *crema* chantilly.
- Completar con una segunda capa de piononos y completar la preparación con bochas de helado.

Consulta la receta original en
<https://onlinebiblelearning.net/recetas/croquembouche>