Masa Choux, Craquelin y Creme Mousseline Noisette

Ingredientes

Para el craquelin:

Manteca: 100 g
Harina: 120 g
Azucar: 120 g
Opcional colorante alimentario:

Para la crème mousseline noisette:

Manteca: 120 g
Pasta de avellanas: 50 g
Crema pastelera de vainilla: 300 g

Para la masa choux:

Manteca: 100 g
Agua o Leche: 125 cc
Harina: 150 g
Azucar: 1 cdita.
Huevos: 4 Unidades
Sal fina: 1 Pizca

Preparación de la Receta

Para la masa choux

llevamos a ebullici&oacute

- N la leche o el agua junto con la *manteca*, la sal y el azúcar
- Luego, agregamos la *harina* de una vez
- Formamos un engrudo sin grumos.

- A continuación, secamos sobre el fuego durante 1 minuto.
- Cambiamos de bol, dejamos entibiar e incorporamos los huevos de a uno.
- Colocamos en una manga con *boquilla* lisa de 5 mm y formamos esferas sobre placas enmantecadas y frías.
- Llevamos al frío
- Vaporizamos con agua y colocamos por encima el craquelin.
- Horneamos a 180ªC por 20 minutos.

Para el craquelin

mezclamos la manteca pomada con el az&uacute

- Car y el colorante
- Luego, incorporamos la *harina*.
- Estiramos entre dos Films hasta llegar a ¾ mm.
- Llevamos al frío.
- Cortamos discos.

Para la crema mousseline

- Batimos la *crema* pastelera con la pasta de avellanas y, luego, incorporamos la *manteca* pomada hasta integrar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/masa-choux-craquelin-y-creme-mousseline-noisette