Postre de Profiteroles



Ingredientes

Crema pastelera de chocolate

Almidón de Maíz: 40 Gramos
Azucar: 125 Gramos
Chocolate: 250 Gramos
Yemas: 6 Unidades
Leche: 500 c.c.

Masa bomba

Agua: 125 c.c.
Huevos: 3 Unidades
Harina 0000: 150 Gramos
Leche: 125 c.c.
Mantequilla: 80 Gramos
Sal: 1 Pizca

Pochoclos

Aceite: 1 Chorrito
Esencia De Vainilla: 2 cdas
Azucar: 1 Taza
Maíz: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Precalentar horno a 200° C
- Colocar en una olla profunda al fuego leche, agua, sal y *manteca*, hasta romper hervor
- Colocar *harina* y mezclar hasta formar un bollo
- Sumar los huevos una vez que la masa esta temperatura ambiente, de a uno hasta que la masa lo necesite.

- Dividir la masa en 2 sobre una placa con papel *manteca*.
- Esparcir dejando 2 capas no tan finas
- Realizar una primera cocción a horno fuerte (180° C) hasta que crezca y se dore y luego una segunda cocción a 160° C hasta cocinar por completo (10 minutos)

Crema pastelera de chocolate

- Calentar leche con una preparación de yemas, azúcar y almidón de maíz, hasta que tome cuerpo y rompa hervor
- Volcar en *chocolate* picado y formar la *crema*

Pochoclos

- Cubrir la base de una olla con *manteca*, azúcar y el maíz, tapar a fuego máximo
- Agregar esencia de vainilla.
- Servir esparciendo la *crema* por los profiteroles logrando una torta.
- Decorar con los pochoclos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/postre-de-profiteroles