

Profiteroles

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Leche: 250 cc

Huevos: 9 Unidades

Manteca: 200 g

Harina: 300 grs.

Agua: 250 cc

Sal: Una pizca

Bebida sugerida

Champagne Demi-Sec:

Caramelo

Azucar: 200 grs.

Glucosa: 1 cda.

Relleno

Helado de pistachos: 1 k

Salsa de champagne

Champagne: 250 cc

Huevo: 1 Unidad

Yema: 1 Unidad

Azucar: 1 cda.

Varios

Menta: A gusto

Huevo batido: Cantidad necesaria

Azucar impalpable: A gusto

Frutas Rojas:

Preparación de la Receta

- Lleve la leche y el agua a hervor con la *manteca* y la sal.
- Incorpore la *harina* de un solo golpe revolviendo constantemente hasta que la masa se desprenda de las paredes de la *cacerola*.
- Fuera del fuego añada los huevos uno a uno.
- Rellene una manga de repostería con la pasta.
- Sobre una placa para horno forme los profiteroles.
- Pincele con *huevo* batido.
- Cocine en horno precalentado a 180° C durante 10 minutos.
- Baje la temperatura del horno y cocine durante 5 minutos más.

Armado

- Abra los profiteroles al medio y rellene con una quenelle de helado.

Salsa de champagne

- Bata el *huevo* con la yema y el azúcar sobre baño María.
- Agregue el champagne poco a poco sin dejar de revolver hasta que la preparación espese.
- Deje enfriar antes de utilizar.

Caramelo

- En una sartén derrita la glucosa con el azúcar hasta formar un caramelo rubio.

Presentación

- En el fondo de un plato sirva una porción abundante de salsa, en el centro coloque un profiterol relleno.
 - Con la ayuda de un tenedor forme hilos de caramelo sobre cada profiterol.
 - Espolvoree con azúcar impalpable.
 - Decore con hojas de *menta* y frutas rojas.
-
- Los profiteroles deben rellenarse al momento de servirse para que no se humedezcan.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/profiteroles-3>