

Profiteroles Clásicos

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Ganache

Chocolate Semiamargo: 300 Gramos

Crema de leche: 300 Gramos

Masa

Agua: 125 c.c.

Huevos: 4 Unidades

Leche: 125 c.c.

Sal: 1 Pizca

Azucar: 1 cda

Harina 0000: 150 Gramos

Mantequilla: 100 Gramos

Relleno

Crema pastelera: c/n

Ganache de chocolate: c/n

Preparación de la Receta

Ganache

- Calentar la *crema* y agregar en un bowl sobre el *chocolate* picado
- Dejar unos minutos y mezclar con batidor hasta fundir
- Reservar en una manga en frío.

Masa

- Calentar leche, agua, azúcar, pizca de sal y *manteca* hasta el punto de hervor.
- Añadir *harina* de un golpe y mezclar hasta que se despegue de los bordes.
- Retirar del fuego y agregar los huevos de a uno sin dejar de mezclar hasta integrar.
- Repetir hasta integrar todos los huevos.
- Llevar la masa a una manga y sobre placa de horno con lámina de silicona darles forma y aplastarles el pico de asa con un pincel humedo.
- Llevar a horno a 190° C y cocinar por 10 minutos.
- Bajar a 160° C y dejar secar por 10 minutos.
- Dejar enfriar.

Armado

- Hacer un hueco en cada masa y rellenar con ganache de *chocolate* algunos y con *crema* pastelera otros.
- Pasar la superficie superior de unos profiteroles por *chocolate* semiamargo fundido y otros cubrirlos con azúcar impalpable.
- Servir mezclando ambos rellenos y coberturas.

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