

# **Profiteroles Clásicos**

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

### Ganache

Chocolate Semiamargo: 300 Gramos Crema de leche: 300 Gramos

## Masa

Agua: 125 c.c. Azucar: 1 cdta

Huevos: 4 UnidadesHarina 0000: 150 GramosLeche: 125 c.c.Mantequilla: 100 Gramos

#### Relleno

Sal: 1 Pizca

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 frìo.

#### 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 djar 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