

# Profiteroles con dos rellenos



## Ingredientes

### Para el caramelo

**Azucar:** Cantidad necesaria

**Glucosa:** 1 cda

### Para la crema pastelera

**Leche:** 2 L

**Azucar:** 400 g

**Huevos:** 4 Unidades

**Fecula De Maiz:** 4 cdas.

**Chocolate amargo:** 400 g

**Yemas:** 4 Unidades

**Esencia De Vainilla:** 1 Chorrito

**Harina:** 4 cdas.

### Para la masa

**Manteca:** 100 g

**Agua:** 250 cc

**Harina 0000:** 150 g

**Huevos:** 4 Unidades

**Sal:** Una pizca

## Preparación de la Receta

### Para la masa

- Llevar a un perol a fuego directo 250 cc de agua, 1 pizca de sal y 100 gr de *manteca* hasta que se derrita y llegue a ebullición.
- En ese momento agregar de una vez 150 gr de *harina* 0000 y batir constantemente hasta que la preparación se unifique y se separe de los bordes.
- Pasar a un bol, reservar hasta que enfríe
- Agregar 4 huevos de a uno y sin dejar de batir.

- Cuando la masa absorba llevar a manga y hacer los profiteroles sobre una placa cubierta con placa siliconada.
- Llevar a horno precalentado a 220 grados durante 15 minutos o hasta que se inflen.
- Luego hornear a 180 grados durante diez minutos más y pasado el tiempo apagar el horno hasta que se sequen.

## Para la crema pastelera

- Batir en bol 4 huevos y 4 yemas
- Sin dejar de batir, añadir 4 cucharadas de fécula y 4 cucharadas de *harina* (bien cargadas).
- Cuando la preparación esté bien unida añadir 2 litros de leche de una vez
- Llevar a fuego sin dejar de batir hasta que hierva a borbotones y espese.
- Dividir la preparación en dos ; una parte volcarla sobre 400 gr de *chocolate* amargo, dejar descansar unos minutos y revolver para integrarlo bien.
- A la otra parte añadir un chorrito de esencia de vainilla y batir hasta enfriar
- Llevar ambas preparaciones a mangas con pico y reservar.

## Para el caramelo

- Llevar el azúcar a fuego en una *cacerola* con 1 cucharada de glucosa sin tocar ni revolver hasta que tome *color* dorado.

## Para el armado

- Rellenar los profiteroles con *crema* pastelera y *crema* pastelera de *chocolate*
- Disponer los profiteroles en forma de pirámide sobre un disco de masa que hará las veces de base, pegando con caramelo
- Decorar con hilos de caramelo.

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