

Profiteroles y París Brest



Ingredientes

Crema de Chantilly de chocolate

Leche: 60 cc

Chocolate con leche: 200 g

Crema de leche doble: 300 g

Profiteroles

Agua o Leche: 250 cc

Azúcar: 5 grs.

Huevos: 4 / 5 Unidades

Manteca: 100 g

Sal fina: 5 grs.

Harina: 150 grs.

Polvo para hornear: 1/2 cdita.

Cacao Amargo: 30 grs.

Preparación de la Receta

Para los Profiteroles

- Llevar a ebullición la leche o el agua junto con la *manteca*, la sal y el azúcar.
- Agregar la *harina* tamizada con el cacao y el polvo *leudante* de una vez.
- Formar un engrudo sin grumos.
- Secar sobre el fuego durante 1 minuto.
- Cambiar de bol, dejar entibiar e incorporar los huevos de a uno, mezclando con cuchara de madera
- Colocar en una manga y formar las piezas sobre placas en mantecadas y frías.
- Cocinar en horno a 200° C (el tiempo dependerá del tamaño de las piezas).

Para el París brest

- Colocar la masa en una manga con *boquilla* rizada de 12 mm y trazar dos anillos unidos, de 22 cm de diámetro, sobre una placa en mantecada y fría.
- Trazar un tercer anillo en medio de estos dos.
- Pincelar con *huevo* batido y decorar con las almendras fileteadas.
- Hornear 10 minutos a 190° C y luego bajara 180° C hasta terminar la cocción, aprox 20 minutos mas.
- Enfriar bien sobre rejilla
- Cortar por la mitad con un cuchillo serrucho.
- Rellenar el anillo

Para la Crema chantilly de chocolate

- Calentar la *crema* a primer hervor
- Agregar la leche y volcar sobre el *chocolate* picado.
- Llevar a heladera por 12 hs mínimo.
- Retirar y batir hasta que tome consistencia
- Colocar en una manga con *boquilla* lisa.
- Profiteroles con la misma masa y relleno.

Decoración

- Baño de *choco* lácteo carat
- Hojas de transfers

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