

# **Profiteroles**

Tiempo de preparación: 30 Min



# Ingredientes

Huevos: 8 UnidadesAgua: 500 ccManteca: 200 gSal: Una pizcaAzucar: Una pizcaHarina 000: 300 g

**Crema chantilly** 

Crema de leche: 300 cc Azucar impalpable: 2 cdas.

Crema pastelera

**Leche**: 500 cc **Azucar**: 125 grs.

Yemas: 3 Unidades Almidón maíz: 150 g

Chaucha de vainilla: 1 Unidad

Salsa ganache

**Leche**: 100 cc

Menta fresca: 10 g Chocolate cobertura semi-amargo: 250 g

Crema de leche: 150 cc

**Varios** 

Aceite de perejil: 8

Cacao en Polvo: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- En una cacerola caliente el agua con la manteca, la sal y el azúcar
- Fuera del fuego incorpore el harina de una sola vez revolviendo con cuachara de madera
- Vuelva al fuego para secar la pasta
- · Apague el fuego.
- En bowl bata los huevos y añada poco a poco a la masa revolviendo constantemente.
- Llene una manga de pastelería con pico liso y realice las bombas sobre una placa para horno forrada con papel *manteca*.
- Moje con agua el resto de masa en forma de pico de los profiteroles.
- Cocine en horno caliente 220<sup>a</sup> C los primenos minutos
- Baje la temperatura a 160° C hasta terminar la cocción.

### Salsa ganache

- Pique finamente la *menta*.
- Ralle el chocolte
- En una cacerola con la leche y la crema caliente la menta.
- Retire cuando rompa el hervor y resrve tapada durante 5 minutos
- Pase por un colador de malla fina.
- Caliente nuevamente e incorpore al chocolate
- Mezcle hasta que se derrita.

## **Crema chantilly**

- Bata la crema, cuando comience a tomar consistencia incorpore el azúcar
- Continue batiendo hasta montar

### Crema pastelera

- Abra la chaucha de vainilla al medio y exraiga las semillas.
- En una cacerola mezcle la leche con la mitad del azúcar, incorpore las semillas y la chaucha.
- · Lleve a hervor.
- Bata las yemas con el resto del azúcar a blanco
- Agregue la fécula.
- Vierta un poco de la leche caliente y revuelva constantemente.
- Vuelque nuevamente a la cacerola y revuelva hasta que espese.
- Reserve en la heladera cubierta con un papel film.

#### Rellenado

- Llene una manga de repostería con pico rizado con crema chantilly.
- Llene una manga de repostería con pico rizado con crema pastelera.
- Corte un tapa a los profiteroles y rellene con *crema* chantilly.
- Realice una abertura en la base de los profiteroles y rellene con la crema pastelera.

#### Presentación

• Sirva en una fuente, cubra con la ganache los profiteroles con chantilly y espolvoree con cacao en polvo los profieroles rellenos de pastelera.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/profiteroles