

Profiteroles

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Huevos: 8 Unidades

Manteca: 200 g

Azucar: Una pizca

Agua: 500 cc

Sal: Una pizca

Harina 000: 300 g

Crema chantilly

Crema de leche: 300 cc

Azucar impalpable: 2 cdas.

Crema pastelera

Leche: 500 cc

Yemas: 3 Unidades

Chaucha de vainilla: 1 Unidad

Azucar: 125 grs.

Almidón maíz: 150 g

Salsa ganache

Leche: 100 cc

Menta fresca: 10 g

Crema de leche: 150 cc

Chocolate cobertura semi-amargo: 250 g

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^a C los primeros minutos
- Baje la temperatura a 160° C hasta terminar la cocción.

Salsa ganache

- Pique finamente la *menta*.
- Ralle el chocolate
- En una *cacerola* con la leche y la *crema* caliente la *menta*.
- Retire cuando rompa el hervor y reserve 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
- Continúe batiendo hasta montar

Crema pastelera

- Abra la *chaucha* de vainilla al medio y extraiga 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 profiteroles rellenos de pastelera.

Consulta la receta original en
<https://onlinebiblelearning.org/recetas/profiteroles>