

Masa de choux

Ingrédients

- 100g de agua
- 135g de leche entera
- 5g de azúcar
- 5g de sal
- 50g de mantequilla sin sal
- 130g de harina T55
- 200g de huevo
- 40g de mantequilla pomada
- 50g de azúcar moreno
- 50g de harina

Préparation

1. ¡Aquí tienes una de las recetas básicas más importantes en pastelería: la masa choux!
2. Se utiliza para hacer eclairs, profiteroles, religieuses, paris-brest, saint-honorés, chouquettes.
3. en resumen, muchas posibilidades diferentes con una simple masa choux Material: Mis mangas pasteleras vienen de Guy Demarle / código de patrocinio FLAVIE10 para 10 de descuento en la inscripción Placa perforada Boquilla para petit four 14mm Tiempo de preparación: 25 minutos + 30 minutos de cocción + Para 15 a 20 eclairs / 25 a 40 choux según su tamaño: Masa choux: de agua de leche entera de azúcar de sal de mantequilla sin sal de harina T55 de huevo Calienta el agua y la leche con el azúcar, la sal y la mantequilla.
4. Cuando la mezcla esté caliente y la mantequilla se haya derretido por completo, añade la harina de una sola vez, mezcla bien y vuelve a poner a fuego medio.
5. Mezcla constantemente para secar la masa, durante aproximadamente 3 a 4 minutos.
6. Debe formarse una fina costra en el fondo de la cacerola.
7. Fuera del fuego, deja enfriar mezclando regularmente, o bien coloca la masa en el bol de un robot equipado con la pala y mezcla a baja velocidad para que el vapor se evapore.
8. Cuando ya no veas vapor salir de la masa, puedes añadir los huevos; para ello, bátelos como si hicieras una tortilla y luego añádelos poco a poco mezclando regularmente, ya sea con la pala del robot o con una espátula, hasta obtener una masa bien homogénea.
9. Vierte la masa en una manga pastelera equipada con la boquilla de tu elección (generalmente, ya sea boquilla para petit four o boquilla lisa) y forma los choux sobre una placa perforada cubierta con papel sulfurizado.
10. Para tener choux / eclairs homogéneos después de la cocción, puedes espolvorearlos con azúcar glas, o mejor aún, con una mezcla de azúcar glas y manteca de cacao.
11. También puedes usar un craquelin, la receta se encuentra a continuación.
12. Y por supuesto, para hacer chouquettes, hay que espolvorear los choux con azúcar perlado.
13. Hornea en el horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 30 minutos, ajustando según el tamaño de tus choux, y no abras el horno durante la cocción.
14. Los choux/eclairs deben estar inflados y dorados.
15. Deja enfriar sobre una rejilla.
16. Craquelin: de mantequilla pomada de azúcar moreno de harina Mezcla los 3 ingredientes hasta obtener una masa homogénea, luego extiéndela entre dos hojas de papel sulfurizado.

17. Coloca todo en el refrigerador para que la masa se endurezca, luego corta círculos del tamaño necesario.
18. Colócalos sobre los choux justo antes de hornear.
19. Después de la cocción, puedes rellenar tus choux y eclairs de muchas maneras diferentes: crema pastelera, chantilly, mousseline, diplomática.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com