

Beignets de crema con nibs de cacao

Ingrédients

- 100g de huevos
- 35g de cerveza
- 100g de crema líquida al 30% de materia grasa
- 300g de harina
- 50g de azúcar
- 5g de azúcar moreno
- 4g de sal
- 14g de levadura fresca
- 430g de leche entera
- 75g de grué de cacao (1)
- 85g de yemas de huevo
- 85g de azúcar
- 35g de maicena
- 15g de grué de cacao (2)

Préparation

1. En 2 días es Mardi Gras, y desde el tiempo que comparto recetas aquí, ¡aún no había hecho buñuelos!
2. Entonces aquí va una receta para corregir este error: buñuelos rellenos con una crema infusionada con grué de cacao (lo cual da un sabor bastante diferente al de una crema de chocolate, solo puedo recomendarles probar para darse cuenta).
3. Me he inspirado en la receta de French Bastards encontrada en el sitio de Hachette Pratique para la masa de los buñuelos; para la crema, si no tienen grué pueden infusionar la leche con vainilla, canela o incluso café, o también agregar algunos cuadrados de chocolate al final de la cocción de la crema, dejen hablar a su golosina.
Material: Batidor Mangas pasteleras Boquilla 10mm Ingredientes: He utilizado el grué de cacao de Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
4. Tiempo de preparación: 40 minutos + cocción
Para 10 buñuelos: Los buñuelos: de huevos de cerveza de crema líquida al 30% de materia grasa de harina de azúcar de azúcar moreno de sal de levadura fresca Aceite para freír Azúcar En el fondo del bol con el gancho, vierta los huevos, la cerveza y la crema.
5. Cubra con la harina, luego agregue los azúcares, la sal y la levadura desmenuzada.
6. Amasar hasta que la masa esté bien homogénea y se despegue de las paredes del bol.
7. Envuelva la masa en film y colóquela en el refrigerador al menos 3 horas.
8. Después del reposo, divida en 10 porciones, forme bolas y extiéndalas.
9. Colóquelos 30 minutos en el refrigerador, luego déjelos reposar durante 2 horas a temperatura ambiente.
10. Luego caliente el aceite de cocción a 160/170°C y cocine los buñuelos aproximadamente 4 minutos por cada lado.
11. Colóquelos sobre papel absorbente, luego rodéelos en azúcar.
12. Déjeles enfriar.
13. La crema de grué: de leche entera Aproximadamente 200 a de leche entera para completar de grué de cacao (1) de yemas de huevo de azúcar de maicena de grué de cacao (2) Caliente la leche con el grué de cacao (1) luego cubra la cacerola y deje infusionar durante al menos 1h30.
14. Luego, caliente nuevamente la mezcla, luego cuélela, y complete con leche para obtener nuevamente .
15. Caliente la leche infusionada.
16. Bata las yemas de huevo con el azúcar y la maicena, luego vierta la leche encima.

17. Vierta todo en la cacerola, luego espese a fuego medio batiendo sin parar.
18. Vierta en un recipiente, cubra al contacto y deje enfriar completamente en el refrigerador.
19. Luego, agregue el grué de cacao (2).
20. Coloque la crema pastelera en una manga pastelera con una boquilla lisa de 10 a 12mm.
21. Rellene cada buñuelo, ¡luego disfrute!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com