

Profiteroles de vainilla, avellana y chocolate

Ingrédients

- 518g de leche entera
- 165g de crema líquida entera
- 120g de azúcar granulada
- 50g de glucosa atomizada
- 50g de leche en polvo desnatada
- 4g de estabilizador para helado
- 1 vaina de vainilla
- 150g de puré de avellanas
- 65g de agua
- 85g de leche fresca entera
- 2g de sal
- 2g de azúcar granulada
- 60g de mantequilla
- 80g de harina
- 125g de huevos enteros
- 210g de chocolate Caribe
- 270g de crema líquida entera

Préparation

1. Uno de los postres más comunes en Francia, y sin embargo aún no había por aquí, ¡profiteroles!
2. Entonces aquí está mi versión, muy simple con un helado de avellana y vainilla que combina muy bien con la salsa de chocolate.
3. Por supuesto, pueden usar un helado comercial si no tienen tiempo / el equipo para hacer el suyo, y variar los sabores según sus gustos, en este caso se convierte en un postre muy rápido de realizar, ¡pero siempre igual de bueno!
4. Ingredientes: He utilizado la vainilla de Madagascar de Norohy y el chocolate Caribe de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
5. He utilizado el puré de avellana Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
6. Material: Placa perforada Mangas pasteleras Boquilla 10mm Tiempo de preparación: 50 minutos + cocción + reposo Para 8 personas (aproximadamente 3 choux por persona): Helado de avellana y vainilla: de leche entera de crema líquida entera de azúcar granulada de glucosa atomizada de leche en polvo desnatada de estabilizador para helado 1 vaina de vainilla de puré de avellanas Lleve a ebullición la leche y la crema con las semillas de la vaina de vainilla.
7. Luego agregue el azúcar, la glucosa, la leche en polvo y el estabilizador, mezcle bien y luego lleve la mezcla a 85°C.
8. Luego agregue el puré de avellana, filtre la mezcla y mezcle con una batidora de inmersión.
9. Enfriar en el refrigerador.
10. Después de al menos 4 horas en el refrigerador, mezcle nuevamente y vierta en su máquina de helados o sorbetera.
11. Conservar el helado en el congelador hasta el montaje.
12. Pasta choux: de agua de leche fresca entera de sal de azúcar granulada de mantequilla de harina de huevos enteros Precaliente el horno a 180°.
13. Lleve a ebullición el agua, la leche, la sal, el azúcar y la mantequilla.

14. Fuera del fuego, agregue de una sola vez la harina tamizada.
15. Ponga de nuevo al fuego y seque la masa a fuego lento con una espátula durante unos minutos hasta que se forme una fina película en el fondo de la cacerola.
16. Coloque el bloque de masa en un tazón (o en el recipiente del robot) y mezcle un poco para enfriar antes de incorporar los huevos ligeramente batidos poco a poco a velocidad media.
17. Espere a que la masa sea homogénea antes de cada adición.
18. Deje de mezclar cuando la masa tenga un aspecto satinado: la línea trazada con el dedo en la masa debe cerrarse.
19. Forme pequeños choux (según el tamaño que forme, debería tener entre 25 y 30 pequeños choux).
20. Espolvoree con un poco de azúcar glas, luego cueza los choux a 180°C durante 30 minutos.
21. Deje enfriar.
22. Salsa de chocolate & montaje: de chocolate Caribe de crema líquida entera QS de avellanas picadas. Derrita el chocolate, luego vierta la crema caliente encima poco a poco mezclando bien para obtener una ganache lisa y brillante; si es necesario, use una batidora de inmersión.
23. Luego, rellene los choux con una bola de helado, coloque 3 choux por plato, vierta la ganache de chocolate encima y agregue algunas avellanas picadas.
24. Sirva de inmediato y ¡disfrute!