

# Profiteroles con nata y caramelo

## Ingrédients

- 150g de azúcar granulado
- 100g de crema líquida
- 45g de mantequilla con sal
- 40g de mantequilla dulce pomada
- 50g de azúcar moreno
- 50g de harina
- 65g de agua
- 85g de leche fresca entera
- 2g de sal
- 2g de azúcar granulado
- 60g de mantequilla
- 80g de harina
- 125g de huevos enteros
- 400g de crema líquida al 35% de materia grasa
- 40g de azúcar glas

## Préparation

1. Un postre muy simple hoy, pero que seguramente será unánime alrededor de la mesa: ¡choux con caramelo & chantilly!
2. He optado por aromatizarlos con vainilla, pero también puedes rellenarlos con un caramelo y una chantilly naturales, o incluso aromatizarlos con café o chocolate, avellana, agua de azahar... ¡deja que hablen tus deseos (y tus despensas)!  
3. Material : Batidor Bandeja perforada Boquilla para petit four de 14mm Cortadores redondos Mangas pasteleras  
Ingredientes : He utilizado la vainilla Norohy de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
4. Tiempo de preparación : 1 hora + 30 minutos de cocción  
Para una docena de choux individuales: Caramelo : de azúcar granulado de crema líquida de mantequilla con sal Opcional: polvo de vainilla / vaina de vainilla / extracto de vainilla Tendrás demasiado caramelo, puedes reducir la cantidad si lo deseas, pero cuidado de no hacer una cantidad demasiado pequeña que sería difícil de mezclar.
5. Prepara un caramelo seco con el azúcar.
6. Paralelamente, calienta la crema con la vainilla.
7. Cuando el caramelo tenga un bonito color ámbar, desglásalo poco a poco con la crema caliente y mezcla bien.
8. Fuera del fuego, añade la mantequilla cortada en pequeños trozos y mezcla el caramelo.
9. Deja que se enfríe totalmente.
10. Craquelin : de mantequilla dulce pomada de azúcar moreno de harina Mezcla la mantequilla pomada con el azúcar y la harina, luego extiende el craquelin finamente entre dos hojas de papel pergamino.
11. Corta círculos de unos 4 a 5 cm de diámetro (o según el tamaño de tus choux), luego mételos al congelador.
12. Pasta choux: de agua de leche fresca entera de sal de azúcar granulado de mantequilla de harina de huevos enteros Precalienta el horno a 180°C.
13. Lleva a ebullición el agua, la leche, la sal, el azúcar y la mantequilla.
14. Fuera del fuego, añade de una vez la harina tamizada.

15. Vuelve a poner al fuego y seca la masa a fuego lento usando una espátula durante unos minutos hasta que se forme una fina película en el fondo de la cacerola.
16. Pon la masa en un bol (o en el tazón del robot) y mezcla un poco para enfriarla antes de incorporar los huevos ligeramente batidos poco a poco a velocidad media.
17. Espera a que la masa sea homogénea antes de cada adición.
18. Deja de mezclar cuando la masa tenga un aspecto satinado: el surco de una línea trazada con el dedo en la masa debe cerrarse.
19. Vierte la masa choux en una manga pastelera equipada con una boquilla para petit four o lisa, luego forma choux en una bandeja cubierta con papel pergamino.
20. Cubre los choux con un disco de craquelin, luego hornéalos en el horno precalentado a 180°C durante 25 a 30 minutos.
21. Deja enfriar.
22. Chantilly de vainilla: de crema líquida al 35% de materia grasa de azúcar glas Polvo de vainilla / vaina de vainilla / extracto de vainilla Bate la crema líquida; cuando comience a montar bien, añade el azúcar glas y la vainilla y vuelve a batir hasta obtener una textura de chantilly.
23. Vierte la chantilly en una manga pastelera equipada con una boquilla para petit four.
24. Corta los sombreros de los choux, dale un poco de caramelo al fondo.
25. Luego llena con chantilly, luego nuevamente con caramelo en el centro de la chantilly.
26. Cubre con el sombrero de los choux, espolvorea con azúcar glas y por último ¡disfruta!