

Rocas de profiteroles a la vainilla

Ingrédients

- 75g de chocolate blanco
- 1 hoja de gelatina
- 300g de crema líquida con al menos 30% de grasa
- 75g de agua
- 75g de leche
- 3g de miel
- 60g de mantequilla
- 90g de harina T55
- 150g de huevos
- 500g de chocolate con leche al 46% de cacao
- 100g de avellanas tostadas picadas

Préparation

1. Creo que estoy en un período muy chocolatero en este momento, pero es cierto que las frutas de temporada me inspiran menos que las frutas de primavera y verano.
2. ¡qué ganas de que vuelvan las frutas rojas y otras!
3. Mientras tanto, me consuelo con estos pequeños choux estilo rocas de vainilla.
4. Son muy fáciles de hacer y súper golosos: mini choux rellenos de una ganache montada de vainilla, y sumergidos en una mezcla de chocolate con leche y avellanas picadas.
5. Dejamos cristalizar, ¡y luego a disfrutar!
6. En cuanto a la organización, puedes preparar la masa del choux y la ganache el día anterior, así el día D solo tienes que batir la ganache, hornear los choux, rellenarlos y glasearlos.
7. Por cierto, otra ventaja es que puedes conservarlos en el congelador antes o después del glaseado durante varios días si quieres tener un postre listo en el congelador.
8. Material: Bandeja de cocción Mangas pasteleras Boquilla 12mm Boquilla 8mm Robot pastelero Ingredientes : He utilizado la vainilla de Madagascar, así como los chocolates Ivoire y Bahibé de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
9. Tiempo de preparación: 1h10 + 30 minutos de cocción Para unas cincuenta piezas pequeñas : Ganache montada de vainilla: de chocolate blanco 1 hoja de gelatina de crema líquida con al menos 30% de grasa vaina de vainilla Rehidrata la gelatina en un bol de agua fría.
10. Calienta de crema con las semillas de vainilla, luego añade la gelatina rehidratada y escurrida.
11. Mezcla, luego vierte sobre el chocolate blanco derretido o picado.
12. Mezcla bien hasta tener una ganache homogénea, luego añade los restantes de crema líquida.
13. Cubre en contacto, luego coloca en el refrigerador por mínimo 6 horas, o una noche.
14. Pâte à choux : de agua de leche Una pizca de sal Una pizca de azúcar de miel de mantequilla de harina T55 de huevos Calienta la leche, el agua, la mantequilla, el azúcar, la sal y la miel.
15. Cuando la mezcla hierva y la mantequilla esté completamente derretida, añade la harina de una vez y mezcla bien.
16. Vuelve a poner al fuego y seca la masa hasta que se forme una fina película en el fondo de la cacerola.
17. Vierte la masa en el bol del robot equipado con el batidor plano, o en un bol, y mézclala unos minutos para que se enfríe y el vapor se escape.
18. Luego, añade los huevos gradualmente, mezclando bien entre cada adición.

19. Debes obtener una masa homogénea y satinada.
20. Coloca la pasta a choux en una manga pastelera equipada con una boquilla de 12 mm de diámetro, luego forma los choux de 2 a 3 cm de diámetro en una bandeja engrasada.
21. Espolvorea con una mezcla de azúcar glas y manteca de cacao en polvo (o, si no, solo azúcar glas) y hornea en el horno precalentado a 180°C calor estático durante unos 30 minutos.
22. Deja enfriar.
23. Acabados y glaseado de rocher de chocolate con leche y avellana: de chocolate con leche al 46% de cacao de avellanas tostadas picadas Bate la ganache para obtener una textura de chantilly.
24. Colócala en una manga pastelera equipada con una boquilla lisa de 8 mm.
25. Perfora los choux por debajo y rellénalos de ganache montada.
26. Colócalos en el congelador mientras preparas el glaseado, será más fácil con los choux bien fríos.
27. Derrite suavemente el chocolate sin superar los 35°C.
28. Añade las avellanas picadas, mezcla bien, luego inserta un palillo en los choux y sumérgelos en el glaseado.
29. Sacúdelos para quitar el exceso y raspa el fondo de los choux, luego colócalos sobre una hoja de papel para hornear.
30. Deja cristalizar en el refrigerador y luego ¡a disfrutar!