

Choux con nata al estilo Dunes Blanches

Ingrédients

- 65g de agua
- 85g de leche entera
- 2g de sal
- 2g de azúcar
- 60g de mantequilla
- 80g de harina
- 125g de huevo entero
- 225g de crema líquida entera
- 25g de azúcar glas

Préparation

1. Entre los postres más simples pero igualmente deliciosos se encuentran los clásicos profiteroles con nata montada.
2. En general, se trata de profiteroles abiertos por la mitad y glaseados con un caramelo crocante.
3. Este no es el caso de las dunas blancas, que son finalmente buñuelos (con azúcar granulada) rellenos de nata montada y espolvoreados con un poco de azúcar glas, en resumen, el placer perfecto para terminar una comida con un buen café
Material :Bandeja perforada Mangas pasteleras Boquilla de 8mm
Tiempo de preparación: 40 minutos + 25 minutos de cocción
Para 15 a 20 profiteroles: La masa choux : de agua de leche entera de sal de azúcar de mantequilla de harina de huevo entero QS de azúcar perlado Llevar a ebullición la leche, el agua, la mantequilla, el azúcar y la sal.
4. Agregar la harina de una vez y mezclar bien fuera del fuego.
5. Cuando la harina esté incorporada, volver a poner la masa en el fuego y secarla removiendo constantemente durante unos minutos.
6. Luego, transferirla al cuenco del robot equipado con la pala y mezclar a baja velocidad durante unos minutos para que el vapor se escape de la masa (también se puede hacer a mano con una espátula).
7. Añadir poco a poco los huevos, mezclando bien entre cada adición.
8. Al final, la masa debe ser lisa y satinada.
9. Verterla en una manga pastelera equipada con una boquilla lisa y formar profiteroles sobre una bandeja cubierta con papel para hornear.
10. Cubrir con azúcar en grano, luego hornear a 180°C durante 25 minutos de cocción.
11. Dejar enfriar los profiteroles sobre una rejilla.
12. La nata montada : de crema líquida entera de azúcar glas Extracto de vainilla o vaina de vainilla Las cantidades arriba mencionadas son indicativas, para profiteroles de 5-6cm de diámetro después de la cocción se debe calcular aproximadamente de nata montada por profiterol, por lo que dependiendo del tamaño de tus profiteroles y su cantidad, debes ajustar la cantidad de nata montada necesaria Batir la crema líquida a baja velocidad.
13. Cuando comience a montar, añadir el azúcar glas y la vainilla, batir nuevamente hasta obtener la textura deseada.
14. Verter la nata montada en una manga pastelera equipada con una boquilla lisa de pequeño diámetro.
15. Rellenar los profiteroles por debajo, espolvorear con azúcar glas y ¡disfruta!