

Profiteroles de baunilha, avelã e chocolate

Ingrédients

- 518g de leite integral
- 165g de creme de leite fresco
- 120g de açúcar refinado
- 50g de glicose atomizada
- 50g de leite em pó desnatado
- 4g de estabilizante para sorvete
- 1 fava de baunilha
- 150g de purê de avelãs
- 65g de água
- 85g de leite fresco integral
- 2g de sal
- 2g de açúcar refinado
- 60g de manteiga
- 80g de farinha
- 125g de ovos inteiros
- 210g de chocolate Caraïbes
- 270g de creme de leite fresco

Préparation

1. Uma das sobremesas mais comuns na França, e ainda não tínhamos por aqui, profiteroles!
2. Então, aqui está a minha versão, bem simples com um sorvete de avelã & baunilha que combina muito bem com o molho de chocolate.
3. Você pode, é claro, usar um sorvete comprado se não tiver tempo / equipamento para fazer o seu, e variar os sabores de acordo com o seu gosto; neste caso, torna-se uma sobremesa muito rápida de fazer, mas sempre deliciosa!
4. Ingredientes: Usei a baunilha de Madagascar da Norohy & o chocolate Caraïbes de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
5. Usei o purê de avelã da Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
6. Equipamento: Placa perfurada Sacolas de confeitaria Bico 10mm Tempo de preparo: 50 minutos + cozimento + descanso
Para 8 pessoas (cerca de 3 carolinas por pessoa): Sorvete de avelã & baunilha: de leite integral de creme de leite fresco de açúcar refinado de glicose atomizada de leite em pó desnatado de estabilizante para sorvete 1 fava de baunilha de purê de avelãs Leve o leite e o creme à fervura com as sementes da fava de baunilha.
7. Em seguida, adicione o açúcar, a glicose, o leite em pó e o estabilizante, misture bem e leve a mistura a 85°C.
8. Adicione o purê de avelã, coe a mistura e bata com um mixer de imersão.
9. Resfrie na geladeira.
10. Após no mínimo 4 horas na geladeira, misture novamente e despeje na sua sorveteira ou máquina de sorvete.
11. Mantenha o sorvete no congelador até a montagem.
12. Massa Choux: de água de leite fresco integral de sal de açúcar refinado de manteiga de farinha de ovos inteiros Preaqueça o forno a 180°.
13. Leve à fervura a água, o leite, o sal, o açúcar e a manteiga.
14. Fora do fogo, adicione de uma vez só a farinha peneirada.

15. Volte ao fogo e seque a massa em fogo baixo com a ajuda de uma espátula por alguns minutos até formar uma fina película no fundo da panela.
16. Coloque a massa em uma tigela (ou na tigela da batedeira) e misture um pouco para esfriar antes de incorporar os ovos levemente batidos aos poucos em velocidade média.
17. Espere até a massa ficar homogênea antes de cada adição.
18. Pare de misturar quando a massa aparentar um aspecto acetinado: o traço de um risco feito com o dedo na massa deve fechar.
19. Molde pequenas carolinas (dependendo do tamanho, deve render entre 25 e 30 unidades).
20. Polvilhe com um pouco de açúcar de confeiteiro, em seguida, asse as carolinas a 180°C por 30 minutos.
21. Deixe esfriar.
22. Molho de chocolate & montagem: de chocolate Caraïbes de creme de leite fresco Quantas bastar de avelãs picadas Derreta o chocolate, em seguida, coloque o creme quente aos poucos, mexendo bem para obter uma ganache lisa e brilhante; se necessário, use um mixer de imersão.
23. Depois, recheie as carolinas com uma bola de sorvete, disponha 3 carolinas por prato, despeje a ganache de chocolate por cima, então adicione algumas avelãs picadas.
24. Sirva imediatamente e aproveite!