

Carolina com chantilly estilo Dunes Blanches

Ingrédients

- 65g de água
- 85g de leite integral
- 2g de sal
- 2g de açúcar
- 60g de manteiga
- 80g de farinha
- 125g de ovo inteiro
- 225g de creme de leite fresco
- 25g de açúcar de confeiteiro

Préparation

1. Entre as sobremesas mais simples mas ainda assim deliciosas estão os clássicos profiteroles com chantilly.
2. Em geral, trata-se de profiteroles abertos ao meio e cobertos com um caramelo crocante.
3. Ferva o leite, a água, a manteiga, o açúcar e o sal.
4. Adicione a farinha de uma vez e misture bem fora do fogo.
5. Quando a farinha estiver incorporada, coloque a massa de volta no fogo e seque-a mexendo sempre por alguns minutos.
6. Em seguida, coloque-a na tigela da batedeira equipada com a pá e misture em velocidade baixa por alguns minutos para que o vapor escape da massa (você também pode fazer isso à mão com uma espátula de silicone).
7. Adicione os ovos, pouco a pouco, misturando bem entre cada adição.
8. No final, a massa deve estar lisa e brilhante.
9. Despeje a massa em um saco de confeitar equipado com um bico liso e faça bolinhas de massa em uma assadeira forrada com papel manteiga.
10. Cubra com açúcar em grãos e, em seguida, asse a 180°C por 25 minutos.
11. Deixe os profiteroles esfriarem em uma grade.
12. Bata o creme de leite em velocidade baixa.
13. Quando começar a engrossar, adicione o açúcar de confeiteiro e a baunilha, bata novamente até atingir a textura desejada.
14. Coloque o chantilly em um saco de confeitar com um bico liso de pequeno diâmetro.
15. Recheie os profiteroles por baixo, polvilhe com açúcar de confeiteiro e aproveite!