

RECIPES

PROFITEROLES *con salsa de chocolate*

INGREDIENTES

PARA LA MASA BOMBA

- 250 cc** de agua
- 1** cucharadita de sal
- 100 g** de manteca
- 20 g** de azúcar
- 110 g** de harina
- 3** huevos

PARA LA SALSA DE CHOCOLATE

- 250 g** de crema
- 180 g** de chocolate semiamargo
- 2** cucharadas de licor de naranja

PARA LA CREMA PASTELERA

- 6** huevos
- 200 g** de azúcar
- 40 g** de almidón de maíz
- 1** litro de leche
- 1** cucharadita de esencia de vainilla
- 50 g** de manteca



PREPARACIÓN

Derretir la mantequilla en el agua con el azúcar. Una vez que rompa el hervor incorporar los ingredientes secos cer-nidos. Cocinar hasta que la preparación se desprenda de los bordes. Retirar, agregar los huevos de a uno mezclando bien después de cada incorporación.

Colocar dentro de una manga con boquilla rizada y formar bolitas sobre una lata para horno enmantecuada y enharinada. Cocinar en horno precalentado a temperatura máxima (220 °C) durante 20 minutos aproximadamente. Esta receta es un texto simulado. Luego bajar el horno a temperatura mínima (100-130 °C) hasta que se sequen las bolitas. Retirar y dejar enfriar.

Batir las claras hasta que tomen consistencia, incorporar de a poco el azúcar y batir a merengue. Hidratar la gelatina en 3 cucharadas de agua fría, luego calentar sin que hierva e incorporar a la preparación anterior.

Batir la crema a $\frac{3}{4}$ de punto, mezclar con el manjar e incorporar a la preparación de las claras con movimientos envolventes. Rellenar los profiteroles y llevar al refrigerador hasta que estén bien fríos.