

RECIPe

PROFITEROLES *con salsa de chocolate*

INGREDIENTES

PARA LA MASA BOMBA

- 250 cc de agua
- 1½ 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
- ¾ 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 cernidos. 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 ¾ 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.