



PROFITEROLES Y ECLAIRS MASA CHOUX

INGREDIENTES

Masa Choux

- 1 litro de agua
- 1 libra de margarina
- 1 libra de harina dura
- 1 cda de polvo para hornear
- 8 huevos medianos
- Aceite para freír
- Azúcar para espolvorear

EQUIPO

- Estufa
- Olla
- Fuede
- Horno
- Mangas Pasteleras
- Cuchara de metal
- Duya de estrella abierta grande
- Duya de estrella cerrada grande
- Silpad
- Bandeja para horno

PROCEDIMIENTO

01

Colocar en una olla agua, sal y margarina, llevar a fuego bajo hasta que la margarina se disuelva por completo

02

Agregar de golpe el harina con el polvo para hornear y mezclar con fuede hasta lograr formar una pasta

03

Fuera de fuego, sin dejar de mover agregar huevos uno por uno, dejando que se absorban. (Puede que no utilice el total de los huevos)

04

Colocar la masa en una manga pastelera con duya. Figurar eclairs y profiteroles (ver técnica)

05

Hornear de 15 a 20 minutos a 180°C



PROFITEROLES Y ECLAIRS CREMA PASTELERA



INGREDIENTES

CREMA PASTELERA

- 500 ml. de leche
- 125 gr. de azúcar
- 6 yemas
- 40 gr. De maicena
- Esencia de Vainilla

EQUIPO

- Estufa
- Olla
- Fuede
- Espátula de goma
- Brocha

PROCEDIMIENTO

01

Colocar la mitad de la leche con el azúcar y llevarla a fuego solo para que el azúcar se disuelva.

02

Mezclar el resto de la leche con la maicena, agregarla a la leche caliente con el azúcar y mezclar.

03

Temperar las yemas. Una vez hecho esto, regresar a la olla y llegar a punto Nape. Agregarle la esencia de su preferencia. Reservar



PROFITEROLES Y ECLAIRS MERENGUE SUIZO Y CAMELO

INGREDIENTES

MERENGUE SUIZO

- 3 claras de huevo
- 200 gramos de azúcar

CAMELO

- 1/2 taza de azúcar granulada

FIGURADO

PROCEDIMIENTO

01

Para el merengue. Colocar una olla las claras y el azúcar, llevar a fuego bajo sin dejar de mover manteniendo la temperatura del preparado hasta que disuelva toda la azúcar,

02

Batir hasta bajar temperatura, buscar la consistencia brillante y firme.

03

En un sartén colocar el azúcar y llevar a fuego bajo hasta que se disuelva s

EQUIPO

- Estufa
- Sartén
- Olla
- Batidora
- Horno
- Cuchara de metal