



TALLERES DE COCINA
KÜCHEN KONZEPT

by VERANSTAL

COCINA FRANCESA

CROQUEMBOUCHE

INGREDIENTES

Pasta Choux
Agua 7,5 cl (75 gr)
Leche 7,5 cl (75 gr)
Azúcar 2 gr
Sal 2 gr
Mantequilla 65 gr
Harina 85 gr
Huevos 3 ud (150 gr)

PARA DECORAR POR ENCIMA

Caramelo y los rellenaremos de crema saint Honore, crema pastelero, nata o trufa.



ELEBORACIÓN

Poner a hervir el agua, leche, azúcar, sal y mantequilla. Echar la harina de golpe. Remover sobre el fuego suave con una espátula.

Una vez se separe de las paredes seguir removiendo enérgicamente fuera del fuego hasta que esté templada.

Incorporar los huevos de uno en uno mezclando enérgicamente. Llenar una manga con boquilla n° 12. Escudillar pitara con un poco de yema y espolvorear con el azúcar en grano. Precalentar el horno a 250°C meter en el horno y apagarlo durante 10 min.

Encender y regular a 160°C durante 15 min. Rellenamos los profiteroles y los montamos formando una pirámide. Para pegarlos Unos con otros necesitaremos un poco de caramelo.



LÁCTEOS



HUEVOS



CONTIENE
GLUTEN

küchen
konzept