

PROFITEROLES

PROFITEROLES



¿A quien no le gusta pegarse un buen atracón de profiteroles, ya sean rellenos de nata montada o de crema pastelera con un buen colacao o cafetín? ¿A ninguno verdad? ¡Si! a mi también se me hace la boca agua...

Los profiteroles o Petisús , como toda la vida los he conocido en las pastelerías, son unas bolas de pasta choux rellenas de una materia u otra según la región donde se elaboren y bañadas en un rico chocolate. Este tipo de pasta, de origen francés, se diferencia de otras por ser muy ligera y por su consumo en frío. Es mítico encontrar los petisús en forma alargada también, pero a mi particularmente me llaman más la

atención en redondo, de un tamaño ideal para llevárnoslos a la boca y saborearlos poco a poco.

La receta de esta pasta choux la tengo desde hace ya varios años. Me la pasaron unos amigos, Vero y Javi, tremendos reposteros y cocinillas. Cada vez que hacemos una quedada nos ponemos bien las botas con nuestras elaboraciones caseras. Los últimos curasanes que hicieron estaban de órdago, ya me están dando ganas de pegarles un telefonazo de nuevo, siempre nos sorprenden con una receta diferente, menuda adicción...

Los profiteroles son un poco laboriosos, sobre todo si los hacemos de forma tradicional, requiere su tiempo y su técnica pero luego el resultado es espectacular. Si sois aventureros, os apetece enredar un poco con la manga pastelera y el horno nos ponemos a ello...

INGREDIENTES

Aproximadamente 50 unidades

Para la pasta choux:

- 500 ml de agua.
- 150 g de mantequilla.
- 250 g de harina mitad floja mitad de fuerza.
- 9 huevos.
- 1 cda de sal.

Para la crema pastelera:

- 1,5 l de leche.
- 6 huevos.
- 120 g de maizena.
- 330 g de azúcar.
- Canela en rama (en polvo para la thermomix).
- Corteza de limón.

Para la cobertura:

- 375 g de chocolate tipo Nestle.
- 125 ml de agua.
- 125 g de mantequilla.

DE FORMA TRADICIONAL

Las cantidades que apporto en esta receta dan para numerosas piezas de profiteroles. Si tomamos de referencia el tamaño bocadito salen unas 50 aproximadamente. Yo personalmente las hice un poco más grandes porque me gustan mas y obtuve unas 30 piezas. Siempre debéis de hacer una regla de tres con las cantidades en función de los profis que queráis obtener.

ELABORACIÓN

Crema pastelera:

La crema pastelera tenemos que utilizarla bien fría por lo cual recomiendo elaborarla el día anterior a la composición.

1. Cogemos una cazuela, introducimos la leche , una rama de canela y la corteza de un limón. Llevamos a ebullición.
2. Mientras se va calentando, en un bol a parte batimos los huevos con el azúcar. Después añadimos la maizena y seguimos batiendo hasta que no veamos ningún grumo.
3. En el momento en que la leche rompa a hervir sacamos la corteza de limón y la rama de canela , y a fuego lento introducimos la mezcla del punto dos y vamos revolviendo con varilla continuamente hasta que vaya espesando y adquiera una textura cremosa. En ese momento pasamos la crema a un bol de cristal. La refrigeramos en nevera más tarde cubierta con film transparente a ras para que no entre el aire.

Pasta choux:

1. Cogemos un cazo amplio, introducimos en él la mantequilla, la sal y el agua y lo llevamos todo a ebullición.
2. Una vez que hierva, añadimos fuera del fuego la harina

(utilizamos la mitad de harina floja y la otra mitad de fuerza) y removemos fuertemente con una cuchara de madera. Si vemos que queda un poco grumoso seguimos removiendo un poco a fuego lento hasta que se termine de mezclar.

3. Vamos a notar que la masa que tenemos en el cazo está bastante dura, lo cual es normal, no os asustéis. Ahora prestad atención, este paso es importante, vamos a añadir uno a uno los huevos removiendo constantemente con la cuchara de madera fuera del fuego de manera que no añadimos otro huevo hasta que el anterior se haya absorbido bien. Poco a poco la masa se irá ablandando. Removemos bien hasta que obtenemos una textura tal, que cogiendo una cucharada de la masa y dándole la vuelta esta caiga lentamente sobre el cazo. Ahí sabremos que está lista.
4. Cogemos una manga pastelera con boquilla rizada de tamaño pequeño, la rellenamos y reservamos.

Montaje:

1. Una vez que tenemos la pasta choux en la manga preparada vamos a darle forma. Sobre una bandeja de horno con papel vegetal vamos a ir posando la boquilla y dejando caer masa. Debemos tener en cuenta que el tamaño se duplicará en el horno, así que calcularemos a ojo la cantidad y dispondremos las piezas separadas unas de otras. Si al levantar la boquilla nos quedan picas hacia arriba mojamos el dedo en agua y las hundimos.
2. Horneamos durante unos 20 minutos a 220º si son piezas pequeñas tipo bocaditos, en mi caso como las hice un poco más grandes programé unos 30 minutos. Una vez listas las sacamos y dejamos enfriar un poco.
3. Cogemos la crema pastelera y la revolvemos un poco para ablandarla. Rellenamos una manga con boquilla pequeña con ella. Pieza a pieza, hacemos un agujero con un cuchillo en un lateral e introducimos la boquilla de la manga por él y las rellenamos todas.

Cobertura:

Una vez que tenemos rellenos los profiteroles vamos a darles un baño

de chocolate.

1. En un cazo rallamos o trituramos el chocolate con leche y añadimos el agua. Removemos constantemente a fuego lento hasta que quede bien disuelto.
2. Añadimos la mantequilla y seguimos removiendo hasta que la mezcla este homogénea.
3. Dejamos enfriar un poco la cobertura. Colocamos los profiteroles sobre una rejilla y con una cuchara vamos dándoles un baño con el chocolate. Si nos cae chocolate por la rejilla siempre podremos aprovecharlo si colocamos una bandeja debajo. Debemos utilizarlo en el momento que mas nos favorezca el grosor. Si lo vemos muy liquido lo dejamos enfriar otro poco.

Como habéis visto esta recetilla da un poco de trabajo, pero os puedo asegurar que el sabor es inigualable. Si queréis sorprender en una merienda organizaros un día antes y montar unos ricos profiteroles, os aseguro que sorprenderéis.

CON THERMOMIX

Como he indicado arriba del todo las cantidades especificadas dan para unas 50 piezas en plan bocaditos o unas 30 un poco más grandes como las que muestro en la foto. Siempre que modifiquemos las cantidades en la thermomix para obtener mas o menos profiteroles cambiaremos también los tiempos en proporción.

ELABORACIÓN

Crema pastelera:

La crema que vamos a utilizar para rellenar los profiteroles la tenemos que emplear bien fría, por ello debemos procurar hacerla el día anterior a su montaje.

1. Introducimos en la cubeta la leche, la corteza de limón y el palito de canela. Programamos 15 minutos a 90º en velocidad 1. Una vez listo retiramos la corteza y la canela.

2. Añadimos los huevos, el azúcar y la maizena. Mezclamos unos segundos a velocidad 4 y programamos 12 minutos a 90° en velocidad 3 con la mariposa.
3. Vertemos la crema en un bol de cristal y tapamos con film a ras. Dejamos enfriar hasta el día siguiente.

Pasta choux:

1. Introducimos en la thermo el agua, la sal y la mantequilla. Programamos 10 minutos a 90° en velocidad 2.
2. Añadimos la harina de golpe, mitad floja, mitad de fuerza. Mezclamos 30 segundos a velocidad 4.
3. Dejamos reposar la mezcla 10 minutos sin el cubilete.
4. Ponemos la thermo en velocidad 4 sin temperatura ni tiempo. Añadimos por el bocal poco a poco todos los huevos de uno en uno y muy despacio.
5. Una vez lista la masa la volcamos sobre una manga pastelera con boquilla rizada.

Montaje:

1. Una vez que tenemos la pasta choux en la manga preparada vamos a darle forma. Sobre una bandeja de horno con papel vegetal vamos a ir posando la boquilla y dejando caer masa. Debemos tener en cuenta que el tamaño se duplicará en el horno, así que calcularemos a ojo la cantidad y dispondremos las piezas separadas unas de otras. Si al levantar la boquilla nos quedan picas hacia arriba mojamos el dedo en agua y las hundimos.
2. Horneamos durante unos 20 minutos a 220° si son piezas pequeñas tipo bocaditos, en mi caso como las hice un poco más grandes programé unos 30 minutos. Una vez listas las sacamos y dejamos enfriar un poco.
3. Cogemos la crema pastelera y la revolvemos un poco para ablandarla. Rellenamos una manga con boquilla pequeña con ella. Pieza a pieza, hacemos un agujero con un cuchillo en un lateral e introducimos la boquilla de la manga por el y las rellenamos todas.

Cobertura:

1. Ahora que tenemos los profiteroles rellenos vamos a bañarlos en chocolate. Introducimos el chocolate en la thermomix y le damos unos golpes de turbo hasta reducirlo bien.
2. Bajamos con la lengua el chocolate de los laterales hacia las cuchillas y añadimos el agua. Programamos 12 minutos a 37º en velocidad 2.
3. Agregamos la mantequilla y programamos otros 12 minutos a 37º en velocidad 2.
4. Esperamos que enfríe un poco la cobertura y cuando adquiera el grosor que mas nos guste bañamos todas las piezas con una cuchara por encima. Si lo hacemos con una rejilla y una bandeja debajo podremos aprovechar todo lo que vaya cayendo hacia abajo de nuevo.

Podéis seguirme si os apetece en mis otras redes sociales:

<https://www.instagram.com/almudenaalvarezperez/>

<https://www.facebook.com/midulcepecado4/>