



# Profiteroles rellenos de crema pastelera y cubiertos con chocolate

Chocolate, Fiestas y ocasiones especiales, Frostings y cremas

## Ingredientes

### Para la crema pastelera

- 1 taza de leche
- 1 taza de crema de leche
- 100 gramos (1/2 taza) de azúcar
- 1 pizca de sal
- 5 amarillas de huevo
- 3 cucharadas de Maicena o fécula de maíz
- 4 cucharadas de mantequilla sin sal, fría y cortada en cuadritos
- 7 gramos (1 1/2 cucharaditas) de extracto de vainilla

### Para los profiteroles

- 250 mililitros (1/4) litro de agua
- 80 gramos de mantequilla sin sal
- 1 cucharada de azúcar
- 1 pizca de sal
- 125 gramos de harina leudaste
- 3 huevos

### Para la cubierta de chocolate

- 200 gramos de chocolate oscuro, picado en cuadritos pequeños
- 150 gramos (1/2 taza) de leche condensada

## Preparación

- Primero se prepara la crema pastelera debido a que esta necesita ser enfriada antes de usarla. Para esto, se coloca la leche, la crema de leche, 6 cucharadas del azúcar y la sal en una olla o cacerola mediana hasta que hierva, removiendo casualmente para asegurar que el azúcar se disuelva.
- Mientras las leches y el azúcar hierven, en un bowl aparte mezclar las amarillas de huevo con un

batidor de mano hasta que se hayan incorporado. Añadir a los huevos el azúcar restante y batir hasta que esta se disuelva, al menos unos 20 segundos. Agregar a esta misma mezcla la Maicena y batir hasta que la preparación haya tomado un color amarillo claro y se vea homogénea, aproximadamente otros 20 segundos.

- Cuando la mezcla de las leches y el azúcar haya llegado a ebullición, vaciar esto en el bowl de la preparación anterior (el de los huevos). Procurar batir con fuerza mientras se va echando la leche para evitar que los huevos se cocinen (nadie quiere terminar con huevos revueltos!!).
- Devolver toda la mezcla a la olla o cacerola y volver a colocar en la cocina a fuego medio, removiendo constantemente hasta que vuelva a hervir y la preparación esté más espesa y se vea brillante.
- Quitar de la cocina y agregar la mantequilla y la vainilla, batir hasta que todo se haya incorporado.
- Pasar toda la mezcla por un colador (para evitar que se formen grumos y asegurar que el acabado final tenga una textura sedosa y delicada). Colocar en un bowl y ponerle film plástico de cocina que cubra directamente la superficie de la crema (de esta forma se evita que en la nevera salga una capa gruesa en la superficie y que luego se formen grumos).
- Refrigerar por al menos 3 horas o preferiblemente toda la noche antes de usar. (Puede mantenerse refrigerada por hasta 2 semanas).
- Ahora se prepararán los profiteroles. Precalentar el horno a 200°C y preparar una bandeja para hornear colocándole papel vegetal (una alfombrilla antiadherente para hornear galletas, o engrasar y enharinar la bandeja también puede servir).
- Poner el agua a hervir con la mantequilla, la sal y el azúcar en una olla o cacerola mediana; luego, retirar del fuego y añadir toda la harina. Mezclar con una cuchara de madera y poner de nuevo la mezcla en fuego moderado, sin dejar de remover, hasta que la masa se haya unido toda en una especie de bolita y no se quede pegada a las paredes de la olla.
- Retirar del fuego e inmediatamente colocar en un bowl apto para batidora e incorporar los huevos uno a uno, procurando que se unan bien a la masa antes de agregar el siguiente. Mezclar por al menos 30 segundos más, hasta que una pasta de textura gruesa, homogénea y un poco pegajosa se forme.
- Colocar la pasta en una manga pastelera grande con una boquilla redonda (si no se tiene una boquilla redonda, se puede usar la de preferencia o simplemente abrir un huequito en la punta de la manga). Hacer pequeñas bolitas encima de la bandeja previamente preparada, procurando que tengan al menos unos 3 centímetros de separación entre ellas.
- Llevar al horno por 15 minutos. Al transcurrir este tiempo y sin abrir la puerta del horno, reducir la temperatura a 190°C y cocinar entre 8-10 minutos más, hasta que se vean dorados y firmes (no deben estar suaves ni blancos, eso quiere decir que no están listos). Apagar el horno y dejarlos ahí entre 20 y 25 minutos antes de sacarlos.
- Al sacarlos, dejar que se terminen de enfriar en una rejilla antes de rellenarlos.
- Colocar la crema pastelera en una manga con una boquilla que sirva para rellenar e insertarla por debajo de cada profiterol hasta llenarlo de crema. Si no se tiene una boquilla de relleno, se puede hacer una pequeña X en la parte de abajo del profiterol con un cuchillo y llenarlo, con mucho cuidado, con una cucharita.
- Para preparar la cobertura, derretir el chocolate junto con la leche condensada a Baño María\*, removiendo con una paleta de goma hasta que se haya derretido por completo y la mezcla sea homogénea.
- Con la ayuda de una cuchara, colocar chocolate encima de cada profiterol. Refrigerar por aproximadamente 1 hora antes de servir y mantener refrigerados si sobran.
- Notas: \*Para hacer un Baño María colocar a hervir un poco de agua en una olla o cacerola. En otra olla más pequeña, vaciar el chocolate y la leche condensada y poner esta encima de la que tiene agua.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/377>