

CHOUX

CON CREMA DE VAINILLA

PARA 6-8 PERSONAS

PARA LA MASA CHOUX

Harina	150g
Mantequilla semisalada	75g
Agua	125ml
Leche	125ml
Huevos medianos	4
Azúcar	50g

PARA EL CRAQUELIN (OPCIONAL)

Harina	90g
Azúcar	90g
Mantequilla semisalada	75g

PARA LA GANACHE MONTADA DE CHOCOLATE BLANCO Y VAINILLA

Chocolate blanco (Ivoire Valrhona)	240g
Nata entera líquida	320g
Vaina de vainilla Tahití NOROHY	1 vaina



MONTAJE Y ACABADO

Preparar la ganache montada: **picar** el chocolate blanco y **verterlo** en un bol.

Hervir la nata líquida y **verter** poco a poco sobre el chocolate, sin dejar de remover, hasta **obtener** una mezcla homogénea y lisa. **Dejar enfriar** en la nevera.

Preparar el craquelin: **mezclar** con los dedos la mantequilla, el azúcar y la harina.

Con un rodillo, **extender** muy finamente (1 mm) la masa obtenida entre 2 hojas de papel sulfurizado y **reservar** en el congelador.

Preparar la masa choux: **calentar** en una cacerola el agua, la leche, la mantequilla y el azúcar.

Cuando la mezcla esté hirviendo, **retirar** la cacerola del fuego y **verter** la harina en una sola vez.

Mezclar bien para **obtener** una masa muy espesa que debe **despegarse** de los bordes de la cacerola (si es necesario, poner de nuevo la cacerola en el fuego para **obtener** este resultado).

Añadir uno a uno los huevos y trabajar bien la masa después de añadir cada huevo.

Precalentar el horno a 200°C. Con una cuchara pequeña o una manga con boquilla, **escudillar** montoncitos de masa sobre una placa de cocción con papel sulfurizado.

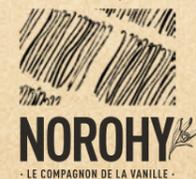
Sacar la placa de craquelin del congelador. **Cortar** aros con un cortapastas a la medida de los choux y **colocarlos** inmediatamente sobre los choux.

Hornear durante unos 20 minutos o hasta que los choux estén bien dorados e inflados.

Dejar enfriar y **hacer un pequeño agujero** en cada uno de ellos con la punta de un cuchillo.

Con una batidora, **montar** la ganache reservada como si fuera un chantilly. **Verter** en una manga con boquilla y **rellenar** los choux.

Receta ofrecida por:



Una receta original de:
Guillemette Auboyer

  @norohyvanille
norohy.com

Queda prohibida toda reproducción o difusión, excepto para uso privado.

Créditos fotográficos:
Agencia **CRU**.