

Choux relenos




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Choux relenos

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *Ecole Gourmet Valrhona*

Receta calculada para 8-10 unidades.

CRUJIENTE

75g Mantequilla
90g Azúcar moreno
90g Harina T55

MASA CHOUX

80g Agua
80g Leche entera
2g Azúcar
2g Sal fina
75g Mantequilla
90g Harina
140g Huevos

GANACHE MONTADA DE

VAINILLA

100g Nata líquida entera
10g Miel de acacia
135g Chocolate
IVOIRE 35 %
1 Vaina de vainilla
250g Nata líquida entera

ACABADO

150g **CREMA DE UNTAR**

MONTAJE

Cuando enfríen, perforar la base de los choux pequeños y rellenar con **CREMA DE UNTAR**. Cortar los choux grandes en dos, rellenar la base con ganache montada de vainilla e **IVOIRE 35 %** e introducir un choux pequeño relleno de **CREMA DE UNTAR**. Escudillar un rosetón de ganache montada para cubrir totalmente el choux pequeño. Por último, colocar encima la otra mitad del choux grande.

Consejos del chef

No abrir la puerta del horno mientras se hornean los choux, ya que podrían desinflarse. El tiempo de horneado de los choux pequeños y de los choux grandes es diferente: hornear por separado en dos bandejas diferentes.

CRUJIENTE

Mezclar la mantequilla pomada con el resto de ingredientes hasta obtener una bola homogénea. Extender entre dos hojas de plástico o de papel sulfurizado. Retirar con cuidado la hoja de la parte superior y cortar círculos de 45 mm y 20 mm. Reservar en el congelador.

MASA CHOUX

Hervir la leche, el agua, la mantequilla, el azúcar y la sal. Añadir la harina fuera del fuego, volver a colocar en el fuego y secar la masa con la espátula durante 1 minuto. Con la ayuda de un robot con la pala, acabar de desecar la masa y templarla. Batir los huevos y añadirlos uno a uno a la masa. Con una manga con boquilla n.º 13, escudillar 8 choux de unos 45 mm de diámetro en una bandeja cubierta con papel sulfurizado. En otra bandeja, escudillar 8 choux de 20 mm de diámetro. Colocar un disco de crujiente aún congelado encima de cada choux. Hornear cada bandeja por separado a 180 °C en horno ventilado durante unos 15 o 20 minutos.

GANACHE MONTADA DE VAINILLA (PREPARAR EL DÍA DE ANTES)

Calentar los 100 g de nata con la miel y las semillas de vainilla. Verter un tercio de la mezcla caliente sobre el chocolate **IVOIRE 35 %** fundido, mezclando enérgicamente con una lengua pastelera. Añadir el resto de la nata líquida caliente poco a poco. Batir con una batidora de brazo para perfeccionar la emulsión. Añadir los 250 g de nata fría y batir de nuevo. Filmar a piel y reservar en la nevera. Dejar cristalizar durante al menos 3 horas.