

100 ans
d'engagement

VALRHONA

CHOUX

Caraïbe interior de praliné

RECETA REALIZADA POR LA ÉCOLE GOURMET VALRHONA

Para hacer la vispera:

Ganache montada
CARAÏBE 66 %

Para hacer el mismo día:

Praliné almendras y
avellanas 50 %
Masa choux

Utensilios necesarios:

Aros inoxidables de 5 cm de
diámetro
3 telas de cocción perforadas
tipo SILPAIN
Placas de cocción perforadas
Boquilla lisa
Boquilla para rellenar
Sacabolas

RECETA CALCULADA PARA 6 PORCIONES INDIVIDUALES

GANACHE MONTADA CARAÏBE 66 %

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de reposo: 3 horas mínimo

110 g Nata entera líquida 35 % MG
13 g Miel
90 g CARAÏBE 66 %
240 g Nata entera líquida 35 % MG

Calentar la nata y la miel hasta que empiece a hervir. Mientras tanto, picar el chocolate **CARAÏBE 66 %**. Verter la nata caliente en tres veces sobre el chocolate picado, mezclando con una lengua en cada añadido para crear una emulsión. La textura debe ser brillante y elástica.

Una vez que la crema caliente esté totalmente añadida, batir, añadir la nata fría y mezclar bien para incorporarla totalmente. Filmar a piel y dejar cristalizar en la nevera durante al menos 3 horas.

Después, montar con la batidora eléctrica para obtener una textura suficientemente firme.

**PRALINÉ ALMENDRAS/AVELLANAS
Y VAINILLA**

Tiempo de preparación: 30 minutos

100 g Almendras peladas
100 g Avellanas sin piel
2 Vainas de vainilla
135 g Azúcar
35 g Agua
2 g Flor de sal

En un horno precalentado a 150 °C, tostar las avellanas y las almendras durante 15 minutos.

Durante este tiempo, preparar un jarabe con el azúcar y el agua en una cacerola con un fondo grueso, hasta ebullición.

Fuera del fuego, añadir los frutos secos tostados y mezclar para bañarlos bien en el jarabe.

Poner a calentar a fuego medio sin dejar de mezclar, hasta que caramelicen.

Extender en papel de horno y dejar enfriar.

Raspar las vainas de vainilla para extraer los granos.

Una vez fría la preparación, romper en trozos y colocar en un robot con los granos de vainilla y la flor de sal.

Batir hasta obtener la consistencia deseada.

MASA CHOUX CILÍNDRICO

Tiempo de preparación: 30 minutos
Tiempo de cocción: 1 hora y 10 minutos

80 g Agua
80 g Leche entera
2 g Azúcar
2 g Sal fina
75 g Mantequilla sin sal
90 g Harina T55
140 g Huevos

En una cacerola, hervir la leche, el agua, la mantequilla, el azúcar y la sal.

Fuera del fuego, añadir la harina, calentar de nuevo a fuego lento para desecar la masa con la espátula durante unos minutos. Verter en el bol de la amasadora. Mezclar durante unos minutos con la pala del robot a velocidad media hasta que se enfríe la masa.

Batir los huevos y añadirlos progresivamente a la preparación trabajando con la pala.

Verter la masa choux en una manga con boquilla.

Forrar aros inoxidable de 5 cm de diámetro con una tela de cocción perforada, cortada a la medida de los aros.

Disponer estos aros forrados sobre una placa de cocción perforada cubierta con una tela de cocción también perforada.

Escudillar la masa choux para rellenar $\frac{1}{3}$ de los aros como máximo (unos 25 g).

Cubrir con una segunda tela de cocción perforada y una placa de cocción perforada. Colocar peso encima (una olla con agua, por ejemplo) y hornear en un horno precalentado a 190°C durante 1 hora y 10 minutos aproximadamente.

Desmoldar los choux y dejarlos enfriar sobre una rejilla.

MONTAJE

Con un cuchillo, pinchar la parte de abajo de los choux y rellenarlos con ganache montada

CARAÍBE 66 % con ayuda de una manga con boquilla lisa.

Rellenar con el praliné de almendras y avellanas en una manga con boquilla para rellenar. Rellenar los choux con el praliné. Si es necesario, añadir un poco de ganache montada **CARAÍBE 66 %**.

Sobre la parte superior de cada choux, escudillar una bola de ganache montada **CARAÍBE 66 %**.

Con una cuchara de melón calentada con agua, agujerear el centro de cada bolsa y rellenar cada hueco con praliné de almendras y avellanas.

Decorar con algunas avellanas.

Notas

Consejos del chef

Si no tiene tiempo de realizar el praliné casero, puede utilizar nuestro praliné almendras-avellanas 50 %. El uso de las telas de cocción perforadas tipo SILPAIN es indispensable para obtener una masa choux con forma de cilindro. Estas telas no se tiran, una vez cortadas con unas tijeras, podrán ser reutilizadas y lavadas después de cada cocción. Estas telas están disponibles en las tiendas y web de venta online de material para pastelería.

Consejo nutricional

Para realizar el praliné, las almendras y avellanas pueden sustituirse por otros frutos secos en las mismas cantidades: sésamo, cacahuetes, nueces pecanas, pistachos...