

# LOS CHOUX PRALINÉ



  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®

# LOS CHOUX PRALINÉ

PARA UNOS 18 CHOUX O 30 MINI CHOUX

## BIZCOCHO CRUJIENTE

75 g mantequilla  
90 g azúcar moreno  
90 g harina T55

Mezclar la mantequilla pomada con el resto de ingredientes hasta obtener una bola homogénea. Extender entre 2 hojas de plástico o sulfurizadas. Retirar con cuidado la hoja de encima y cortar discos a la medida de los choux. Reservar en el congelador.

## PASTA CHOUX

80 g leche entera  
80 g agua  
75 g mantequilla  
2 g azúcar  
2 g sal fina  
90 g harina T55  
140 g huevos enteros

Hervir la leche, el agua, la mantequilla, el azúcar y la sal. Fuera del fuego, añadir la harina después de nuevo sobre el fuego, desecar la pasta con la espátula. **CON** la ayuda de un robot, acabar de desecar la masa y templarla. Batir los huevos y añadirlos uno a uno sobre la masa. **CON** una manga con boquilla nº 13 escudillar choux y poner un disco de bizcocho crujiente. Hornear a 180 °C, horno ventilado, durante unos 20-25 min. A conveniencia, terminar de desecar los choux 5 min a 170 °C.

## CREMOSO PRALINÉ

100 g leche entera  
4 g gelatina  
700 g **PRALINÉ**  
**ALMENDRA AVELLANA**  
**AFRUTADA 50%**  
350 g nata entera líquida

Calentar la leche y añadir a continuación la gelatina que se habrá hidratado previamente. Verter en dos veces sobre el **PRALINE ALMENDRA AVELLANA AFRUTADO** mezclando con energía. Añadir la nata fría al hilo y batir con una batidora de brazo para perfeccionar la textura. Reservar 12 h en la nevera antes de usar.

## MONTAJE

Después de enfriarse, cortar los choux en dos después escudillar el cremoso frío con ayuda de La boquilla acanalada.