

Profiteroles con Crema de Chocolate, Frambuesa, y Vainilla

Diez bollos de crema se ponen en un patrón circular para simbolizar una pulsera de rosario. Se ponen tres bollos de crema adicionales para la fe, la esperanza, y la caridad. Los bollos se rellenan con una crema batida de chocolate agrdulce, una crema batida de frambuesa, y una crema batida de vainilla. La crema de chocolate representa los misterios gozosos, la frambuesa representa los misterios dolorosos, la vainilla representa los misterios gloriosos, y una mezcla de los tres representa los misterios luminosos. Nivel de habilidad: intermedio – avanzado

Fechas sugeridas: 1º de enero (Fiesta de María, Madre de Dios), 15 de agosto (Fiesta de la Asunción), 8 de septiembre (Fiesta del Nacimiento de María), 7 de octubre (Fiesta de Nuestra Señora del Rosario), 8 de diciembre (Fiesta de la Inmaculada Concepción). Octubre es el mes del Rosario y mayo es el mes de María - prepare este delicioso postre cualquier día durante estos meses.

Notas para la Receta:

- Se incluye imágenes después de la receta.
- ¡Usando una báscula le ayudara lograr el mejor resultado!
- No sea escaso con la harina de pan; el mayor contenido de gluten le da una estructura más fuerte para su relleno.
- Lea la receta dos veces cuidadosamente y ponga mucha atención. Asegúrese de tener todos los ingredientes y herramientas necesarios. Aquí están algunas sugerencias de herramientas que posiblemente no tendrá: Báscula Digital: [GreaterGoods Digital Food, Kitchen Scale](#), Acoplador: [Large Coupler - Wilton](#), Mangas Pasteleras: [Silicone Pastry Bags](#).
- Tome su tiempo.
- ¡Está bien si se equivoca!

Ingredientes e Instrucciones para hacer el Craquelin:

100 gramos azúcar moreno claro

⅓ cucharadita sal marina fina

70 gramos mantequilla sin sal (helada – cortar en cubos de ½ pulgada)

- Ponga los ingredientes en una procesadora de alimentos y combine hasta que se forme una mezcla

90 gramos harina

1 cucharadita extracto de vainilla pura

- Agregue la harina y vainilla
- Pulsa hasta que forme migas húmedas
- Transfiera a un tazón y use sus dedos para juntar la masa
- Forme la masa en un disco sobre papel pergamino y luego aplánelo (*vea imagen 1*)
- Ponga otro papel de pergamino encima y lamine la masa a ⅛ de una pulgada (*vea imágenes 2 y 5*)
 - o Asegúrese de levantar el pergamino de arriba y de abajo de vez en cuando para evitar que se formen arrugas
- Transfiera la masa al congelador

Ingredientes e Instrucciones para hacer la Masa Choux (es decir, masa bomba)

Preparación

- Precalentar el horno a **425° F**
- Forre la bandeja de hornear con papel pergamino
- Marque 10 puntos en un círculo con 3 puntos al final
- Voltee el pergamino par que las marcas estén debajo pero aun visibles
- Ponga un acoplador de 1 pulgada o corte un agujero de 1 pulgada en una manga pastelera
 - o Ponga la manga pastelera en un vaso alto, doblando $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ de la manga sobre el vaso; esto le ayudara mejor llenar la manga con la masa
 - o O puede usar una cuchara de helado de 6cm

135 gramos leche entera

135 gramos agua

120 gramos mantequilla sin sal (cortar en cubos de $\frac{1}{2}$ pulgada)) *helada está bien

$\frac{3}{4}$ cucharadita azúcar

$\frac{1}{4}$ cucharadita sal marina fina

- Llevar a ebullición en una cacerola a fuego alto

155 gramos harina de pan

- Una vez que hierva reduzca el fuego a bajo
- Agregue la harina
- Use una cuchara de madera para batir la mezcla vigorosamente durante dos minutos hasta que se forme una costra en el fondo de la cacerola
- Transfiera a un tazón en una batidora de pie con un accesorio de paleta y bata a velocidad media por un minuto

225 gramos huevos (4-5 huevos) * es importante obtener la cantidad adecuada de huevos en peso; esta parte puede arruinar toda la masa

- Batir los huevos en un tazón aparte y luego verterlos lentamente en la batidora que está funcionando a velocidad media
- Batir hasta que esté completamente mezclado
- Raspe los lados y al fondo del tazón y vuelva a mezclar por 30 segundos para asegurarse de que todo esté incorporado
- Cuando levante la espátula debe formar una "V" (*vea imagen 3*)
- Usando las marcas como guía, ponga la masa usando la manga pastelera o la cuchara de helado (*vea imagen 4*)
 - o Llene la manga pastelera con la masa (es mejor solo llenar a mediados o $\frac{2}{3}$ para que sea más fácil de controlar)
 - Levante la manga y agítela suavemente para que la masa llegue hasta la punta
 - Gire la parte de arriba de la manga para sellarla
 - o O use la cuchara para helado asegurándose de nivelar cada cucharada quitando el exceso con una espátula o contra el costado del tazón
- Saque el craquelin del congelador
- Con un cortador circular de $1\frac{3}{4}$ ", corte círculos de craquelin y póngalos encima de cada bola de masa (*vea imágenes 5 y 6*)
- Hornee a 425° F por 10 minutos y luego a 375° F por 25 minutos * ¡No abra el horno! ¡Esto hará que su masa se hunda!

- Cuando esté listo, haga dos agujeros a los lados de cada profiterol con un cuchillo pequeño (*vea imágenes 7 y 8*)
- Hornee nuevamente a 375° F por 15 minutos para que los profiteroles queden realmente crujientes

***¡Si quiere omitir la crema pastelera, omita el ensamblaje y llene los profiteroles con su helado favorito!**

Ingredientes e Instrucciones para hacer la Crema Pastelera

35 gramos frambuesas liofilizadas (una bolsa de la tienda Trader Joe's)

- Muela esto en un procesador de alimentos por un minuto y transfíralo a un tazón

100 gramos chocolate agrisado picado fino

- Póngalo en un tazón aparte y reservar (*vea imagen 9*)

800 gramos leche entera

- Calentar en una cacerola hasta que se formen burbujas en los bordes

275 gramos yemas de huevo (de unos 14-15 huevos)

170 gramos azúcar

70 gramos maicena

½ cucharadita sal marina fina

- Batir los ingredientes hasta que estén bien mezclados
- Mientras está batiendo, ponga un poco de leche caliente en la mezcla y mezcle bien
 - o Continúe haciéndolo hasta que use toda la leche
 - o Esto se llama templado
- Regrese la mezcla a la misma cacerola
- Póngalo sobre fuego medio y batir constantemente hasta que la mezcla se vuelva muy espesa (*vea imagen 10*)
- Colar la mezcla a través de un tamiz con malla fina
- Reparta un tercio de la crema pastelera al tazón con las frambuesas liofilizadas y otro tercio al tazón con el chocolate picado (deje que el calor residual de la crema derrita el chocolate) (*vea imagen 11*)
- Tendrá tres tazones (crema pastelera, crema pastelera de chocolate, y crema pastelera de frambuesas)

150 gramos mantequilla sin sal (temperatura ambiente)

- Agregue 50 gramos a cada tazón
- Deje que el calor residual derrita la mantequilla

2 cucharaditas extracto de vainilla pura

- Agregue a la crema pastelera sin sabor

1 cucharadita extracto de vainilla pura

- Agregue a la crema pastelera de chocolate

¼ cucharadita de extracto de vainilla pura

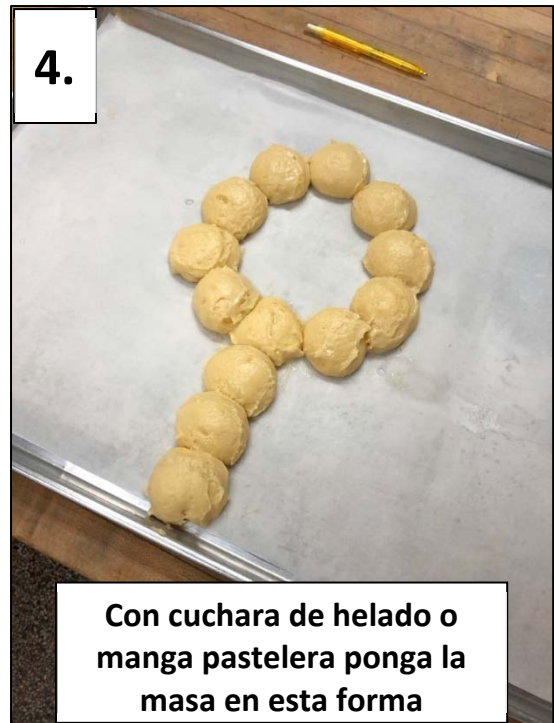
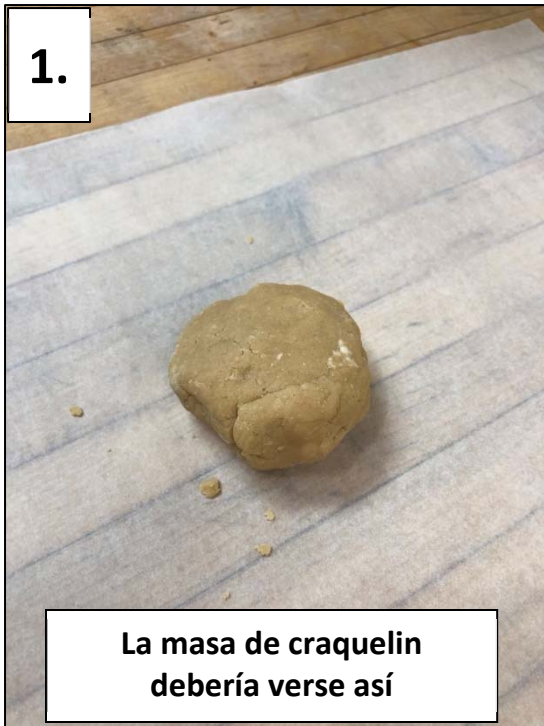
- Agregue a la crema pastelera de frambuesas
- Asegúrese de que todas las mezclas sean completamente homogéneas

375 gramos crema espesa

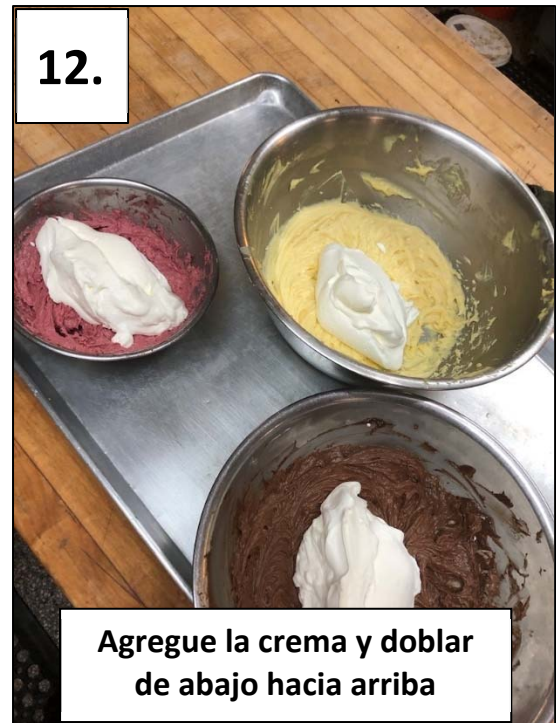
- Batir en una batidora de pie hasta que forme picos rígidos
- Repartir la mezcla igualmente entre los tres tazones (*vea imagen 12*)
- Doblar la nata en cada una de las mezclas (*vea imagen 13*)

Ensamblar

- Con un cuchillo de sierra corte los profiteroles a lo largo (*vea imagen 14*)
- Ponga una tabla de cortar cerca de los profiteroles y con cuidado deslice la mitad de arriba sobre la tabla
 - o ¡Si profiteroles se rompen, no se preocupe! (*vea imagen 15*)
- Puede poner cada crema en mangas pasteleras separadas y luego poner en los profiteroles (*vea imagen 16*)
- Con la manga pastelera o en cucharadas, ponga crema asegurándose de que salga un poco de los lados (*vea imágenes 17 y 18*)
 - o Si no hizo crema pastelera, ponga cucharadas de helado en cada profiterol
- Con cuidado ponga la parte de arriba por encima de la crema (*vea imagen 19*)
 - o Si tiene que romper los profiteroles, no se preocupe (yo lo tuve que romper)
- Si sobro crema, mézclala y póngala encima
- Decore con frambuesas liofilizadas o lo que tenga (*vea imagen 20*)









17.



18.



19.



20.

