

PETITS CHOUX (Eusebi Olarra)

MASA Y MONTAJE

INGREDIENTES

400 gr. de agua.
100 gr. de mantequilla.
200 gr. de harina y una cucharilla de levadura Royal
Una pizca de sal.
Dos cucharillas de azúcar.
Un trozo de canela en rama.
Corteza de limón.
De 3 a 5 huevos.
Nata montada
Mousse de chocolate
Almendras picadas tostadas



ELABORACION

Se pone el agua a hervir con una rama de canela, corteza de limón, una pizca de sal, dos cucharillas de azúcar y la mantequilla. Esperar a que hierva. Una vez hervido y disuelta la mantequilla se echa toda la harina (mezclada con la levadura), de golpe (antes hay que quitar la canela y la corteza de limón). Se trabaja la masa separándola del fuego. Cuando está uniforme se le van añadiendo los huevos, uno a uno, hasta que ésta tenga la textura adecuada.

Con la manga pastelera se forman los petits-choux (unos con forma alargada, y otros en redondo) en una bandeja de horno (sobre papel de hornear para que no se peguen) se meten en el horno (precalentado a 180°) y se mantienen dentro hasta que se hayan levantado (¡Sin abrir el horno durante el proceso!).

Una vez horneados se abren por el costado con una tijera y, ayudándonos de una cucharilla, los rellenamos de nata. Los alargados los cubrimos con mousse de chocolate y les echamos las almendras picadas por encima. Finalmente metemos un rato en el frigo los que tienen chocolate (para que se endurezca la capa de chocolate).

MOUSSE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

100 gr. de chocolate negro (Suchard amarillo o equivalente).
50 gr. de mantequilla.
Dos cucharadas de azúcar glacé.
Un huevo.

ELABORACION

Se pone al baño María el chocolate con la mantequilla y el azúcar. Se trabaja hasta que quede uniforme. Una vez líquido se añade una yema de huevo y se trabaja. Después se añade la clara del huevo a “punto de nieve” y se mezcla todo.

NATA MONTADA

INGREDIENTES

Nata
Azúcar glacé (2 cucharas por cada 200 gr. de nata)

ELABORACION

Batir constantemente la nata hasta que ésta tome la textura adecuada. Ir añadiendo azúcar según el gusto de cada uno.