



CATEGORÍA

Masas Dulces, Pastelería



PROFITEROLES

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Choux Mix Bakels	0.200
Huevos	0.200
Agua	0.265
Aceite Vegetal	0.065
Peso total:	0.730

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Instant Cream Estándar	0.180
Agua	0.300
Peso total:	0.480

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Chockex Premium Dark	0.240
Peso total:	0.240

MÉTODO

Base

- Incorporar en el bowl de la batidora PM Choux Mix, huevo, agua y aceite.
- Mezclar en velocidad lenta durante 1 minuto aproximadamente.
- Limpiar paredes y fondo de la batidora utilizando una raspa para que se mezclen todos los ingredientes.
- Batir en velocidad alta durante 8 a 10 minutos.
- Aplicar Desmoldante 65 a la bandeja del horno.
- Utilizar una manga repostera y una boquilla rizada tipo estrella.
- Realizar rosetones de 13 a 15 gramos.
- Hornear a 180°C durante 21 a 23 minutos (revisar a los 18 minutos, no antes, para fijar su estructura).
- Una vez frío decorar.

Crema

- En un bowl de la batidora verter agua fría (entre 8 a 10°C).
- Incorporar polvo de Instant Cream Estándar y mezclar en velocidad lenta durante 30 segundos.
- Limpiar las paredes de la batidora y seguir batiendo en velocidad alta durante 2 a 3 minutos
- Reservar.

Decoración

- Utilizar un cuchillo dentado y cortar los profiteroles a la mitad.
- Luego con la manga repostera realizar rosetones de 10 a 12 gramos de crema sobre la mitad inferior del profiterol cortado.
- Fundir la cobertura de chocolate Chockex Premium Dark a baño maría, horno microondas o en una templadora.
- La cobertura fundida no debe superar los 45°C.
- Luego que la cobertura se encuentra derretida, se debe untar la mitad superior de los profiteroles y montar sobre la otra mitad del profiterol con crema.

(Receta para 45 unidades)