

A woman with long brown hair, wearing a white chef's uniform and a white apron with a butterfly design, is smiling and holding a pink choux bun. In front of her on a wooden table are several other choux buns in various colors (pink, orange, yellow) and some filled with cream. The background is a bright, modern kitchen.

Pate a choux

M A S A B O M B A

RECETARIO
CARLA LANDA

CONTENIDO

CAPÍTULO

01

Rellenos

CAPÍTULO

02

Craquelin

CAPÍTULO

03

Masa Pate a choux

CAPÍTULO

04

Video completo de la clase

CAPÍTULO

01

Rellenos



Crema Diplomata

INGREDIENTES

- Leche 300 cc
- Yemas 3U
- Azúcar 60 g
- Almidón de maíz 30 g
- Ralladura de 1 naranja
- Crema de leche 200 cc

PROCEDIMIENTO

Colocar todos los ingredientes, menos la crema de leche en una cacerola. Mezclar en frío evitando grumos y cuando rompa hervor controlar de 1 a 2 minutos de cocción. Retirar del fuego y pasar a un recipiente amplio con film en contacto.

Batir la crema de leche a medio punto e incorporarla con movimientos envolventes.



Crema Chantilly

INGREDIENTES

- 200 cc de crema de leche
- 100 g azúcar impalpable
- Esencia de vainilla c/n

PROCEDIMIENTO

Con batidora eléctrica o a mano batir la crema de leche junto con el azúcar y la vainilla hasta lograr el punto firme de la crema, pero ojo que no se pase porque se corta y no hay vuelta atrás. Reservar en el frío hasta utilizar.



CAPÍTULO

02

Craquelin



INGREDIENTES

- Azúcar 100 g
- Harina 0000 100 g
- Manteca 80 g

PROCEDIMIENTO

Creumar la manteca pomada junto con el azúcar.

Incorporar la harina hasta formar una masa.

Estirar a 3 mm entre dos hojas de papel film o de manteca.

Reservar en el freezer hasta utilizar.

Una vez fría, cortar con un cortante circular del tamaño de los choux.

Colocar un disco de Craquelin sobre cada choux y hornear.



CAPÍTULO

03

*Masa Pate a
choux*



Masa Pate a choux

INGREDIENTES

- Agua 250 cc
- Manteca 125 g
- Sal fina 1 pizca
- Azúcar 30 g
- Harina 0000 140 g
- Huevo 250 g aprox 4 a 5 U.

PROCEDIMIENTO

Llevar a primer hervor el agua, la manteca, la sal y el azúcar.

Agregar de una vez la harina y formar un engrudo. Secar sobre el fuego aprox 1 a 2 min.

Incorporar los huevos de a uno controlando la consistencia.

Colocar en manga y trabajar sobre placas de silpat. Ubicar sobre cada choux el craquelin congelado. Hornear primero a 180°C hasta que se inflen y luego bajar a 160°C y continuar hasta finalizar la coccion.



CAPÍTULO

04

Video completo de la clase



PATE A CHOUX

[CLICK ACA PARA VER EL VIDEO](#)

Carlita Landa
PASTRY

Carlita Landa
PASTRY



Carlita Landa
PASTRY



Carlita Landa
PASTRY



Carlita Landa
PASTRY