

Profiteroles con crocante de avellanas y conchas de chocolate

Este postre espectacular es más fácil de preparar de lo que parece. Los [profiteroles](#) se rellenan con una rica crema de vainilla, se cubren con una salsa de chocolate (hecha con conchas de [chocolate Guylian](#)) y se terminan con un crocante de avellanas para dar textura y con más conchas de chocolate Guylian como toque final. Con esta receta, impresionarás a tus invitados con una combinación perfecta de sabores y texturas.

Ingredientes

Crocante de avellanas

75 ml de agua
150 g de azúcar
100 g de avellanas tostadas

Masa choux

360 g de agua
150 g de mantequilla salada, en cubos
1 pizca de sal
225 g de harina
6 huevos enteros

Crema pastelera de vainilla

1 l de leche entera
3 cucharaditas de pasta de vainilla
200 g de azúcar
12 yemas de huevo
40 g de harina

40 g de maicena

Salsa de chocolate

250 g de conchas de chocolate Guylian, más extra para decorar

150 ml de nata para montar

1 trozo de mantequilla sin sal

1 pizca de sal

Elaboración



Crocante de avellanas

Forra una bandeja para hornear con papel de horno.

Combina el azúcar con 75 ml de agua en una cacerola a fuego medio-alto. Cocina sin revolver durante 5-6 minutos, hasta obtener un caramelo de color ámbar. Puedes girar la cacerola suavemente, pero no la remuevas.

Incorpora las avellanas tostadas y vierte la mezcla sobre la bandeja preparada. Deja enfriar y luego rompe en trozos

pequeños.

Masa choux

Precalienta el horno a 200°C (180°C con ventilador) y forra dos bandejas grandes con papel de horno.

En una cacerola, combina el agua, la mantequilla y la sal. Derrite la mantequilla a fuego bajo sin que la mezcla hierva, asegurándote de no evaporar demasiada agua.

Una vez derretida la mantequilla, lleva la mezcla a ebullición y añade toda la harina de una vez. Retira del fuego y mezcla rápidamente con una cuchara de madera hasta formar una masa que se despegue de los lados de la cacerola.

Vuelve a poner la masa al fuego y sigue cocinando y removiendo hasta que la temperatura alcance unos 74°C o hasta que el fondo de la cacerola tenga una fina capa de masa.

Pasa la masa a un bol y deja enfriar un poco.

Añade los huevos ligeramente batidos poco a poco, mezclando bien cada vez. La masa estará lista cuando caiga lentamente de la espátula formando una V.

Coloca la masa en una manga pastelera y forma pequeños montones del tamaño de una nuez en las bandejas preparadas. Húmedece el dedo y aplana los picos.

Hornea durante 25 minutos, luego cambia las bandejas de posición y hornea 5 minutos más o hasta que los profiteroles estén dorados.

Saca del horno, haz un pequeño agujero en cada profiterol para que salga el vapor y deja enfriar.

Crema pastelera de vainilla

Calienta la leche con la pasta de vainilla en una cacerola hasta que hierva, luego retira del fuego.

En un bol, mezcla el azúcar, las yemas de huevo y las harinas hasta obtener una mezcla homogénea.

Vierte un tercio de la leche caliente sobre la mezcla de huevo y bate bien.

Devuelve todo a la cacerola con el resto de la leche y cocina a fuego medio, batiendo constantemente hasta que espese. Cubre con film transparente tocando la superficie y deja enfriar.

Salsa de chocolate

Derrite las conchas de chocolate Guylian y la nata en un baño maría.

Añade la mantequilla y la sal, mezclando hasta que quede suave.

Montaje

Rellena los profiteroles con la crema pastelera de vainilla usando una manga pastelera.

Apila los profiteroles en un plato en forma de pirámide.

Cubre con la salsa de chocolate, espolvorea el crocante de avellanas y decora con más conchas de chocolate Guylian. ¡Sirve de inmediato y disfruta!