



SURTIDO DE PETIT CHOUX

Con rellenos y decoración de craquelin

RECETA BASE

Masa Petit Choux

500gr Éclair- Mix
500gr Agua temperatura ambiente
500gr Leche Entera
235gr Aceite

Craquelin

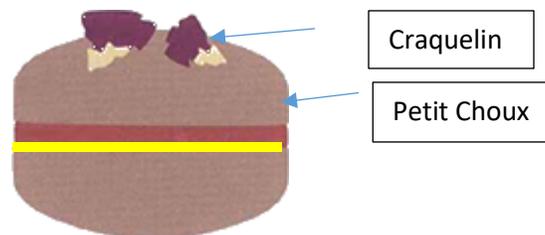
100gr Mürbella
70 Azúcar Moreno
80gr Mantequilla
Colorante

Batir todos los ingredientes en la batidora planetaria con accesorio pala, a velocidad máxima durante 3 minutos.

Dosificar las piezas en la bandeja a utilizar y cocer a 160° C durante 50-55 minutos, con la válvula del horno abierta.

Amasar todos los ingredientes durante 4 minutos. Laminar a 2-3 mm de grosor, cortar a la medida deseada y reservar en congelador.

Colocar sobre los Petit Choux antes de meter al horno.



RELLENOS

Petit Choux Verde

Relleno:

Semifrío de Pistacho

150gr **Alaska Express Neutro**

200gr Agua

135gr **Pasta Pistacho Originario**

1000gr Nata Semimontada

Disolver el Alaska Express Neutro en el agua y añadir la Pasta Pistacho Originario y la nata semimontada.

Base:**Kranfils Chocolate Blanco**

Aplicar en el fondo del Petit Choux y rellenar la pieza.

Petit Choux Marrón

Relleno:

Semifrío de Mango

200gr **Alaska Express Mango**

250gr Agua

1000gr Nata Semimontada

Disolver el Alaska Express Mango en agua y añadir la nata semimontada.

Base:**Confrutti Mango**

Aplicar en el fondo del Petit Choux y rellenar la pieza.

Petit Choux Rojo

Relleno:

Semifrío de Naranja Sanguina

200gr **Alaska Express Naranja Sanguina**

250gr Agua

1000gr Nata Semimontada

Disolver el Alaska Express Naranja Sanguina en el agua y añadir la nata semimontada.

Base:**Confrutti Fresa**

Aplicar en el fondo del Petit Choux y rellenar la pieza.

Petit Choux Amarillo

Relleno:

Semifrío de Té Verde Matcha

150gr **Alaska Express Neutro**

200gr Agua

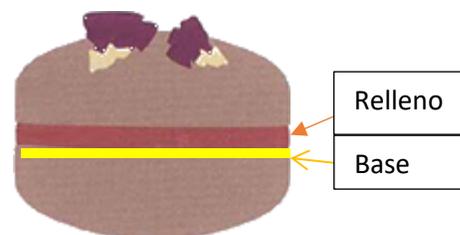
120gr **Té Verde Matcha**

1000gr Nata Semimontada

Disolver el Alaska Express Neutro con el Té Verde Matcha en el agua y añadir la nata semimontada.

Base:**Veteado Ginger**

Aplicar en fondo del Petit Choux y rellenar la pieza.



Petit Choux Chocolate

Relleno:

Trufa

200gr **Trubifel**

150gr Azúcar

1000gr Nata Semimontada

Mezclar los ingredientes. Batir y proceder a aplicar.

Base:**Kranfils Chocolate**

Aplicar en fondo del Petit Choux y rellenar la pieza.