Profiteroles con salsa de chocolate picante

Categoria	*Tempo de preparação*	*Dificuldade*	*Custo*	*Com quem?*	*Nº de pessoas*
Doces e Sobremesas	Demorado	Chef	Medio	A dos	4 pessoas

Ingredientes

- 10ml de Azeite Gallo Clássico
- QB de Gallo Piri-Piri Original
- QB de Gallo Piri-Piri Extra-Fuerte
- 125ml leche
- 125ml agua
- 125gr mantequilla
- 1 cucharada de café de sal
- 150gr farina
- 4 huevos
- 125ml natas para batir
- 100gr chocolate culinario
- 150gr azúcar

1. Precalentar el horno a 180ºC. Forre una forma con una hoja de papel vegetal, y separe.
2. Lleve al fuego una olla con el agua, la leche, la mantequilla y la sal.
3. Cuando comience a hervir, retire del fuego y coloque la harina, revolviendo con una cuchara de madera hasta formar una bola.
4. Vuelva a poner en el fuego bajo, y revuelva para que la masa quede más seca - alrededor de 3 a 5 minutos.
5. Retirar la masa de la olla y colocar en un tazón, dejando enfriar 10 a 12 minutos.
6. Junte ahora un huevo cada vez a la masa, mezclando bien cada huevo en la masa. Después de todo mezclado, coloque la masa en un saco de confitería y haga pequeños montes sobre el papel vegetal.
7. Llevar al horno durante aproximadamente media hora, sacar del horno y dejar enfriar.
8. En el baño de maria el chocolate, partido en pedazos, y el Gallo Aceite Extra Virgen.

9 Mueve de modo que quede una salsa de chocolate bien brillante, y en ese momento junte Pimienta con Aceite Gallo, de acuerdo con la intensidad pretendida.

10 Bata la crema de leche con 50 gramos de azúcar, hasta obtener un chantilly, y reserve por 15 minutos en el frío.

11 Rellena los profiteroles con el chantilly.

12 Coloque el resto del azúcar en una sartén, y lleve al fuego medio para hacer el caramelo. Cuando empiece a ganar un color dorado, retire del fuego y deje enfriar.

13 Después, usando una cuchara, haz unos hilos de caramelo alrededor de los profiteroles, y acompaña con la salsa de chocolate picante.

Dicas do Chef

Es la receta ideal para una pareja compartir, para celebrar una fecha especial. Intente acompañar esta receta con fresas cortadas en pedazos y marinados en azúcar, y si es de su agrado, añada también unas gotas de Vino de Oporto.

Produtos utilizados

Clássico

Aceite de Oliva Virgen Extra

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide