



NOROHY 

· VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE ·

CHOUX
DE VAINILLA

PARA 8 PERSONAS

INGREDIENTES

Masa choux

Leche entera.....	12,5 cl
Azúcar.....	1 cucharadita
Sal.....	1/2 cucharadita
Mantequilla sin sal.....	115 g
Harina.....	140 g
Huevos enteros.....	4
Agua.....	12,5 cl

Crema pastelera de vainilla

Yemas.....	3
Azúcar.....	60 g
Fécula de maíz.....	25 g
Leche entera.....	25 cl
TADOKA de NOROHY	1 dosis
Mantequilla sin sal.....	25 g

CHOUX

Precalentar el horno a 180 °C. En una cacerola verter el agua, la leche, el azúcar, la sal y la mantequilla en trozos y calentar a fuego medio. Cuando la mantequilla se haya derretido, retirar del fuego y verter la harina en lluvia, removiendo con una espátula de madera. Continuar mezclando hasta que la harina se haya absorbido por completo. Volver a poner la sartén al fuego y seguir removiendo para secar la masa.

Colocar la masa en un bol limpio y añadir los 4 huevos de uno en uno, removiendo cada vez con una cuchara de madera. Con una manga pastelera, formar pequeñas bolas de masa idénticas en una bandeja de horno ligeramente untada con mantequilla, dejando un espacio de 2 cm entre ellas, ya que se hincharán durante la cocción.

Hornear durante 20 minutos en un horno sin ventilación a 180 °C.

CREMA PASTELERA

Mezclar las yemas con el azúcar y la fécula de maíz. **Batir** enérgicamente, sin blanquear la mezcla. A fuego medio, **llevar** la leche a ebullición y derretir en ella una dosis de **TADOKA**.

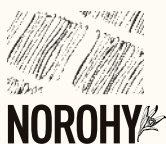
Incorporar poco a poco con las varillas la leche avainillada a la mezcla de huevos, azúcar y harina de maíz. **Verter** de nuevo en el cazo y dejar cocer a fuego alto, removiendo enérgicamente durante unos minutos. En cuanto la crema espese, **retirar** el cazo del fuego y **añadir** la mantequilla hasta que se incorpore totalmente a la crema.

RELLENO DE LOS CHOUX

Cortar la parte superior de los choux con un cuchillo de sierra. **Verter** la crema pastelera en una manga y rellenar la base del choux. **Colocar** la parte superior de los choux sobre la crema.



Receta ofrecida por:



Receta original y créditos fotográficos:
Agence **cru**.

  @norohyvanille
norohy.com

Queda prohibida toda reproducción o
difusión excepto uso privado.