



COOKING CLASSES

AT SUR LA TABLE

**DIVERSIÓN EN FAMILIA:
PROFITEROLES EN FORMA
DE MUÑECOS DE NIEVE**

CON CHEF DE SUR LA TABLE

Lista de ingredientes

A continuación tienes la lista de ingredientes que necesitarás para preparar las recetas de este paquete.

Proteínas

- ☐ 6 huevos grandes, más 6 yemas grandes

Productos

- ☐ 5 ramitas frescas de tomillo
- ☐ 1/4 de taza de arándanos frescos

Lácteos

- ☐ 4 onzas más 4 cucharadas de mantequilla sin sal
- ☐ 3 tazas de leche entera

Artículos de despensa

- ☐ Sal kosher
- ☐ Aceite vegetal

Productos secos/enlatados

- ☐ 1 taza de harina todo usos sin blanquear
- ☐ Azúcar, aproximadamente 1 taza más 3 1/2 onzas
- ☐ 1/2 taza de maicena
- ☐ 2 cucharadas de pasta de vainilla
- ☐ Glaseado de galletas, según haga falta
- ☐ Mini chispas de chocolate, chispas de chocolate o chocolate derretido
- ☐ Chispas de naranja
- ☐ Licorice de fresa
- ☐ Mini Junior Mints o caramelos Starlight Peppermint
- ☐ Azúcar glas
- ☐ Azúcar de decoración, azúcar gruesa o azúcar superfina

Equipo necesario

A continuación tienes la lista de implementos que necesitarás para hacer las recetas de este paquete.

Cubertería

- ☐ Cuchillo de dierra
- ☐ Cuchillo pelador

Herramientas manuales/Gadgets

- ☐ Cuchara de madera
- ☐ Batidor
- ☐ Colador de malla fina
- ☐ Brocha de repostería
- ☐ Mangas pasteleras
- ☐ Boquilla de repostería 1/2 pulgada
- ☐ Boquilla de repostería simple de 1/4 de pulgada
- ☐ Boquilla de repostería #2, si usas chocolate derretido para los ojos
- ☐ Cortadores redondos de galletas de 1 pulgada, 1 1/4 pulgada y 1 1/2 pulgada
- ☐ Cuchara ranurada
- ☐ Plástico de cocina

Utensilios de cocina

- ☐ Olla mediana

Electrodomésticos

- ☐ Batidora

Utensilios de repostería

- ☐ 3 bandejas de horno
- ☐ Papel pergamino de media hoja
- ☐ Rejilla de alambre

Para la mesa

- ☐ Plato plano

Otros

- ☐ 20 palillos de dientes, más según haga falta

Mise en Place y notas previas a la clase

- Por favor, reúne todos los ingredientes antes de clase si vas a cocinar con nosotros.
- Es aconsejable organizar los ingredientes por receta en bandejas de hornear.
- Puedes medir los ingredientes por adelantado, pero no es necesario.
- Te animamos a preparar todos tus ingredientes antes de clase, si quieres tener más tiempo para escuchar y observar al instructor

Todas las recetas

1. Precalienta el horno a 400°F

PROFITEROLES EN FORMA DE MUÑECOS DE NIEVE

Rendimiento: 20 muñecos de nieve

1 receta *Pâte à Choux* para los muñecos de nieve (receta incluida)

1 receta *Crema pastelera de vainilla* (receta incluida)

20 palillos de dientes, más según haga falta

Decoración:

- *Glaseado de galletas, según sea necesario, para aplicar la decoración*
 - **Ojos:** *mini chispas de chocolate o chispas de chocolate o chocolate derretido en una manga pastelera con la boquilla de repostería #2*
 - **Nariz:** *Chispas de naranja*
 - **Brazos:** *Tomillo azucarado (receta incluida)*
 - **Bufanda:** *Cordones de licorice de fresa*
 - **Gorro:** *Mini Junior Mints (para gorro) o caramelos Starlight Peppermint (para boina)*
 - **Paisaje:**
 - *Arándanos azucarados (receta incluida)*
 - *Azúcar glas*
 - *Azúcar gruesa o azúcar fina*
-

1. **Para rellenar los profiteroles:** Con un cuchillo de sierra, haz un pequeño agujero en la parte inferior plana de cada profiterol. Inserta la punta de la manga pastelera, rellena con crema pastelera de vainilla y rellena el profiterol. Repite con los profiteroles restantes.

2. **Para armar:** En un plato plano, coloca el mas grande de los profiteroles, de 1 1/2 pulgada, e inserta un palillo en el centro bajando directamente para sujetarlo en su sitio. Esta es la base del muñeco de nieve. Coloca el siguiente tamaño, 1 1/4 pulgada, a través del palillo y colócalo sobre la base. Termina con el profiterol más pequeño, de 1 pulgada, en la parte superior, como cabeza del muñeco de nieve. Repite con otros profiteroles para completar varios juegos de muñecos de nieve.

3. **Para decorar:** Aplica la decoración a un muñeco de nieve, empezando por los ojos, seguido por la nariz, los brazos, la bufanda y termina con el gorro (si lo usas). Repite con las series restantes. Esparce arándanos azucarados por el plato, espolvorea los muñecos de nieve y el area con azúcar glas, y espolvorea ligeramente azúcar fina. Sirve inmediatamente.

MUÑECOS DE NIEVE DE PÂTE À CHOUX

Rendimiento: 20 juegos de muñecos de nieve de Pâte à Choux

4 onzas de mantequilla sin sal, cortada en trozos de 1/2 pulgada

1 taza (8 onzas) de agua

1/4 de cucharadita de sal kosher

1 taza (5 onzas) de harina todo usos sin blanquear

5 huevos grandes, más 1 más para el barniz de huevo

1. Precalienta el horno a 400°F y coloca 2 rejillas en los tercios superior e inferior del horno. Para preparar plantillas para hornear, usa 3 cortadores de galletas en los siguientes tamaños: 1 pulgada, 1 1/4 pulgada y 1 1/2 pulgada. Con un marcador, traza el cortador de galletas de 1 pulgada sobre papel pergamino, espaciando los círculos a 1 pulgada de distancia, para un total de 20 círculos. Repite con los otros cortadores. Invierte cada plantilla y coloca cada una sobre una bandeja de horno. Pon las 3 bandejas a un lado.

2. Para preparar la masa pâte à choux : En una olla mediana a fuego bajo, añade mantequilla, agua y sal. Cocina, removiendo de vez en cuando con una cuchara de madera, para que la mantequilla se derrita de forma uniforme. Cuando la mantequilla se haya derretido, aumenta el fuego y lleva a ebullición. Retira inmediatamente del fuego y añade toda la harina de una vez. Bate con fuerza con la cuchara de madera hasta que se forme la masa alrededor de la cuchara. Coloca la olla de nuevo a fuego medio y sigue cocinando, batiendo durante un minuto más o menos para secar la masa; la olla tendrá una fina capa de almidón en el fondo.

3. Transfiere inmediatamente al tazón de la batidora. Bate a velocidad media durante 1 minuto para enfriar ligeramente la masa y desarrollar el gluten. Con la batidora a velocidad media, añade los huevos uno a uno, permitiendo que cada adición se incorpore completamente con la masa antes de continuar. Cuando todos los huevos estén incorporados, la mezcla debe quedar brillante y elástica y pegarse a los lados del tazón. También debería pasar la "prueba de la cuerda": coloca un poco de masa entre el pulgar y el índice y sepálos. La masa debe formar una cuerda elástica de unos 1 1/2 a 2 pulgadas de largo. Si la masa no ha llegado a este punto, bate otro huevo separadamente y sigue añadiéndolo, poco a poco, hasta que la masa esté lista.

4. Para escudillar la masa de pâte à choux: Mete la masa de pâte à choux en una manga pastelera con boquilla lisa de 1/2 pulgada. escudilla la masa al diámetro de cada plantilla y a una altura de 1/2 pulgada. Para detener el flujo de masa de la manga y desconectarla de la masa escudillada, corta un cuchillo de pelar ligeramente aceitado en la abertura de la punta.

5. Para hornear: Pincela una capa ligera de barniz de huevo sobre la masa escudillada, teniendo cuidado de que el huevo no gotea por los lados. Debido a los diferentes tamaños de pâte à choux, el paso de horneado se dividirá en 2 partes. Primero, pon en el horno solo la

bandeja con círculos de 1 pulgada y hornea durante 12 a 15 minutos, luego baja la temperatura del horno a 350°F, gira la bandeja de delante hacia atrás y hornea 15 minutos más. Baja la temperatura de nuevo a 300°F y hornea 10 minutos más para secar el interior. Los profiteroles deben tener un color dorado profundo, sin que se vea humedad burbujeante en los lados. Transfiere a una rejilla para que se enfríen completamente. Sube la temperatura del horno a 400°F para la segunda parte.

6. Pon el resto de las dos bandejas en el horno y hornea durante 20 minutos, luego reduce la temperatura del horno a 350°F, cambia las bandejas entre las rejillas, gira las bandejas de delante hacia atrás y hornea durante 20 minutos más. Baja la temperatura de nuevo a 300°F y hornea 10 a 15 minutos más. Los profiteroles deben tener un color dorado profundo. Transfiere a una rejilla para que se enfríe completamente.

CREMA PASTELERA DE VAINILLA

Rendimiento: 4 tazas

1 1/2 tazas de leche entera
1 cucharadas de pasta de vainilla
1 huevos grandes
3 yemas grandes de huevo
1/2 cucharadita de sal kosher
1/3 de taza de azúcar
1/4 taza de maicena
2 cucharadas de mantequilla fría sin sal

1. Llena un tazón grande hasta la mitad con hielo y agua y ponlo a un lado. Vierte la leche en una olla mediana. Calienta la leche hasta que hierva a fuego lento y retira del fuego.
2. **Para preparar la crema:** En un tazón mediano, bate la pasta de vainilla, los huevos, las yemas, la sal y el azúcar hasta que estén bien combinados. Añade la maicena y bate con fuerza hasta que la mezcla quede muy suave. Vierte aproximadamente 3/4 tazas de leche caliente en la mezcla de huevo, batiendo constantemente para temperar los huevos. Vierte lentamente la mezcla de huevo de nuevo en la leche caliente, batiendo todo el tiempo.
3. Calienta la mezcla, batiendo constantemente para evitar que la maicena forme grumos, hasta que llegue a ebullición. Bate un minuto más, hasta que la crema pastelera esté muy espesa. Retira del fuego y agrega la mantequilla
4. Cierne la crema pastelera en un colador de malla fina sobre un tazón mediano para eliminar grumos o pequeños trozos de huevo.
5. Una vez cernida, cubre con un trozo de plástico de cocina directamente sobre la superficie de la crema pastelera y luego coloca el tazón en el bol con agua con hielo. Una vez que la crema pastelera esté completamente fría, úsala o guárdala en el refrigerador hasta que sea necesario.
6. Transfiere la crema pastelera a una manga pastelera con una boquilla lisa de 1/4 de pulgada.

TOMILLO AZUCARADO Y ARÁNDANOS

Producción: unos doce arándanos

Jarabe sencillo:

3 1/2 onzas de azúcar

1/2 taza de agua

5 ramitas leñosas frescas de tomillo, recortadas en trozos de 1 pulgada

1/4 de taza de arándanos frescos

1/2 taza de azúcar superfino o espumoso

1. **Para preparar el jarabe simple:** En una cacerola mediana, mezcla azúcar y agua y calienta hasta que el azúcar se disuelva. Sumerje ramitas de tomillo en jarabe simple y transfírelas a una rejilla para que sequen.

2. Mezcla los arándanos en el jarabe hasta que estén bien cubiertos. Con una cuchara ranurada, transfírela a una rejilla para que se sequen.

3. Cuando los arándanos y el tomillo estén empañados, espolvorea los arándanos con azúcar superfina. Espolvorea las ramitas de tomillo con azúcar gruesa. Coloca los arándanos y el tomillo en una rejilla de enfriamiento hasta que el azúcar se impregne.

