Nota: No adelantarse al proceso

Utensilios:

- Báscula digital
- Tazones para mezclar
- Cacerola mediana (para choux)
- Cuchara de madera o espátula de silicona resistente al calor
- Manga pastelera con boquilla lisa y rizada
- Charola para hornear
- Papel encerado o tapete de silicón
- Batidor de globo
- Batidora de mano o de pedestal
- Rejilla para enfriar
- Cuchillo de sierra o espátula de repostería
- Bowl para baño maría (ganache)
- Termómetro de cocina (opcional, para controlar crema pastelera)
- Disco de cartón o base para pastel

Receta Platillo
Pastel de Profiterol estilo Saint Honore

Tiempo de Preparación:	**Descripción:** • Base de masa choux para profiteroles • Relleno de crema pastelera o chantilly • Disco de masa choux y 6 choux • Ganache de chocolate • Armado tipo charlotte o en capas

Cantidad:	**Unidad:**	**Ingredientes para masa choux:**	**Observaciones (Marca)**
125	ml	Agua	
125	ml	Leche entera	
100	grs	Mantequilla sin sal	

5	grs	Azúcar	
2	grs	Sal	
150	grs	Harina de trigo	
4	pzs	Huevos medianos	Aproximadamente 200 grs.

#	**Preparación para masa choux:**
1	Llevar a ebullición la leche, agua, mantequilla, azúcar y sal.
2	Retirar del fuego y agregar de golpe la harina. Mezclar vigorosamente hasta formar una masa que se despegue del cazo.
3	Devolver al fuego y secar por 1-2 minutos.
4	Retirar, dejar entibiar y añadir los huevos uno a uno. La masa debe quedar lisa, brillante y que forme un pico al levantarla.
5	Colocar la manga con duya lisa, formar montoncitos y hornear a 190°C por 10 minutos. Bajar a 170°C y hornear 20 minutos más (no abrir el horno).
6	Enfriar completamente antes de rellenar.
	Disco de choux:
7	Forma un disco de aprox. 20 cm con manga (puedes hacer espirales o círculos concéntricos).
8	Hornea como los profiteroles: empieza a 190°C por 10 min, luego baja a 170°C y termina de cocer.
9	Enfría completamente.

Cantidad:	**Unidad:**	**Ingredientes:Crema pastelera clásica (para rellenar)**	**Observaciones (Marca)**
500	ml	Leche entera	
1	vaina	Vainilla	o extracto
120	gr	Azúcar	
4	pzs	Yemas	

40	gr	Fécula de maíz	
30	gr	Mantequilla fría	

#	**Preparación:Crema pastelera clásica (para rellenar)**
1	Lleva la leche con vainilla a ebullición.
2	Aparte, mezcla yemas, azúcar y fécula hasta blanquear.
3	Agrega un poco de leche caliente para temperar.
4	Vierte todo en la olla y cuece sin dejar de batir hasta espesar.
5	Retira del fuego y añade mantequilla.
6	Cubre con film a contacto y enfría completamente.

Cantidad:	**Unidad:**	**Ingredientes:Ganache de chocolate amargo**	**Observaciones (Marca)**
200	gr	Chocolate amargo 60–70%	
200	ml	Crema para batir	
20	gr	Mantequilla	

#	**Preparación:Ganache de chocolate amargo**
1	Calienta la crema hasta hervir.
2	Vierte sobre el chocolate picado, deja reposar 2 minutos.
3	Mezcla hasta emulsionar. Agrega la mantequilla.
4	Mantén tibio para cubrir.

#	**Preparación:Montaje del pastel**

1	Coloca el disco de choux
2	Agrega una capa de ganache
3	Agrega una capa de crema pastelera
4	Rellenar los profiteroles con crema pastelera y ubicarlos alrededor de tu pastel
5	Puedes bañar con ganache o bien con un poco de azúcar glass.