Pasta choux.

Ingredientes:

250 gramos de agua.

125 gramos de mantequilla.

140 gramos de harina todo uso.

4 huevos enteros.

3 gramos de sal.

Huevo para pintar.

Azúcar blanquilla para decorar.

Almendras fileteadas.

Una porción de nata, crema batida o chantilly (ver video).

Preparación:

* En una olla coloca el agua, la mantequilla y la sal, esperar hasta que el agua hierva y se haya derretido toda la mantequilla.
* Agregar de golpe la harina e inmediatamente revolver enérgicamente con las varillas, hasta que se forme una pasta que se despegue completamente de las paredes de la olla, todo esto sucede en un par de minutos.
* Retira del fuego la olla, se puede de una vez colocar la masa en el bol de la batidora.
* Esperar a que la masa esté casi fría.
* También se puede comenzar a refrescar batiéndola suavemente.
* Cuando esté casi fría, agrega los huevos unos a uno, bátelo y cuando el huevo esté completamente incorporado en la mezcla agrega el siguiente huevo.
* Así sucesivamente hasta agregar todos los huevos.
* Colocar toda la mezcla en una manga con boquilla, lisa o rizada según lo que vayamos a hacer.
* Los profiteroles se hacen de forma redonda, los eclair tienen forma alargada, los chouquette se hacen redondos igual que los profiteroles y el Paris-Brest se hace en forma de corona.
* Para los profiteroles podemos usar cualquiera de las dos boquillas, lisa o rizada.
* Si no quieres piquito mójate el dedo en agua y pásalo por la superficie, la masa queda lisa.
* También se pueden pintar ligeramente con huevo batido, para que queden más dorados o para pegar azúcar blanquilla en el caso de los chouquette o para agregar almendras fileteadas en el caso del Paris-Brest.
* Hornear en horno precalentado a 220° C / 430° F por 15 minutos, luego bajar la temperatura 190° C / 370° F hornear por 8 minutos más, hasta que estén dorados.
* Dejar enfriar completamente para rellenar.