



## Croquembouche franțuzești cu Nutella

Steps: 20

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

	Pentru choux-uri:	140 g	făină	
1 linguriță	zahăr brun	115 g	unt	
225 g	ouă		Sos de ciocolată:	
75 g	zahăr brun	40 g	cacao pudră	
75 g	sirop de zahăr	150 g	ciocolată neagră	
	Cremă:	75 g	Nutella	
150 ml	lichior de cafea	25 g	zahăr pudră	
600 ml	smântână		Crocant cu alune:	
2 linguri	alune tocate	150 g	zahăr	

### Instructions

Gustul special al cremei cu Nutella te va face să devii dependent de această rețetă. Mai ales că ingredientele folosite sunt simple, la îndemâna oricui.

Ia-ti cardul Selgros și profită de toate avantajele magazinului de unde profesioniștii și pasionații de bunătațuri își cumpără cele mai bune produse.

**Pasul 1.** Choux-uri: Cerne făina pe o hârtie de copt.

**Pasul 2.** Într-o oală, pune zahărul, untul și ½ linguriță sare fină și 240 ml de apă.

**Pasul 3.** Lasă să se topească untul la foc mic, apoi mărește flacăra și lasă lichidul să dea în clocot.

**Pasul 4.** Redu focul, adaugă toată făina și bate cu o lingură de lemn până când amestecul formează un aluat omogen care se adună, lăsând restul oalei curat. Continuă să bați încă 5 minute.

**Pasul 5.** Răcește coca 5 minute, apoi adaugă ouăle pe rând, continuând să amesteci până când aluatul este neted și lucios, dar încă gros.

**Pasul 6.** Umezește o hârtie pergament și căptușește o tavă de copt.

**Pasul 7.** Preîncălzește cuptorul la 200°C, transferă aluatul într-un poș și creează choux-uri de mărimea unei nuci.

**Pasul 8.** Introdu tava la cuptor și coace timp de 30-35 de minute până când choux-urile sunt umflate, aurii și crocante.

**Pasul 9.** Oprește cuptorul și lasă-le încă 30 de minute, apoi transferă-le pe un grătar pentru a se răci complet.

**Pasul 10.** Sosul de ciocolată: Amestecă într-o oală zahărul, pudra de cacao, siropul de zahăr și 200 ml de apă.

**Pasul 11.** Amestecă totul la foc mediu, lasă să dea un clocot, apoi ia de pe foc și amestecă ciocolata mărunțită.

**Pasul 12.** Crocantul cu alune: Prăjește alunele tocate până când sunt rumenite.

**Pasul 13.** Într-o tigaie, lasă la topit zahărul până când are o culoare aurie.

**Pasul 14.** Toarnă alunele și amestecă bine pentru a le acoperi în întregime.

**Pasul 15.** Apoi, într-un robot de bucătărie, sparge crocantul în bucăți mici. 1/3 din acesta transformă-l într-un praf de zahăr.

**Pasul 16.** Crema: Amestecă Nutella cu 1/2 din cantitatea de lichior și 1/2 din cantitatea de zahăr pudră. 1/2 din cantitatea de smântână bate-o spumă tare cu un mixer. Bate spumă în alt bol smântâna, zahărul pudră, lichiorul rămas.

**Pasul 17.** Când choux-urile sunt reci, poți începe asamblarea. Găurește fiecare gogoasă cu un cuțit de bucătărie.

**Pasul 18.** Toarnă cele două creme în două poșuri diferite și umple choux-urile.

**Pasul 19.** Înmoaie fiecare profiterol în sosul de ciocolată apoi așază-le în formă de piramidă pe un platou.

**Pasul 20.** Decorează cu bucăți de crocant cu alune și „zahărul” de crocant.

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din aceasta categorie:**