

Buñuelos y Choux

Libreta: Técnicas de Cocina

Creado: 30/04/2018 19:52

Actualizado: 30/04/2018 20:07

URLOrigen: <http://www.tranbel.com/assets/bo%c3%b1uelos-y-choux.pdf>

BUÑUELOS Y CHOUX

Buñuelos y Choux

Ambos se preparan con la misma masa, pero la diferencia está en el modo de hacerlos. Los "choux" se hornean y, por efecto del calor, adquieren esa forma de pequeños repollos ("choux" en francés) que les da nombre. Los buñuelos tienen connotaciones más populares, tal vez porque, como otros frutos de sartén, precisan del aceite para hincharse y dorarse. Finalmente, sólo hay que rellenarlos al gusto para disfrutar de un postre delicioso.

Tipos y Variedades

Profiteroles

Son los choux rellenos de nata o helado de vainilla, que se sirven con salsa de chocolate caliente por encima.

Buñuelos

Son pequeñas bolitas de masa frita rellenas de crema, nata, mermelada o dulce de batata, que se sirven espolvoreadas de azúcar.



"Paris-Brest"

Es una corona de masa de choux espolvoreada de almendras fileteadas. Tras cocerla en el horno, se rellena con crema pastelera enriquecida con praliné y se espolvorea con azúcar glasé.

"Choux"