

## PROFITEROLE BAR

*Un perfetto equilibrio tra eleganza, semplicità e gusto per questa ricetta dinamica e divertente: gli ospiti potranno decidere di creare i loro profiteroles.*



### INGREDIENTI:

- **120 g** di latte intero
- **100 g** di burro tagliato a pezzi
- **135 g** di farina 00
- **6** uova grandi
- **3** cucchiaini di zucchero
- un pizzico di sale
- pistacchi tritati
- mandorle tritate
- nocciole tritate
- caramello salato\*
- Crema chantilly \*
- Crema al cioccolato\*
- **100 g** di cioccolato fondente Emilia Zaini
- **100 g** di cioccolato bianco Emilia Zaini



Difficoltà  
**FACILE**



Preparazione  
**60 MIN**



Porzioni  
**10**

- 1** In una piccola pentola versare il latte, lo zucchero, il sale, il burro e 113 g di acqua, mescolare il tutto a fiamma media con un cucchiaino di legno, fino a che il burro si sarà sciolto. Appena fa le bolle, aggiungere la farina e mescolare bene fino ad incorporare tutto; continuare a cuocere, mescolando vigorosamente, fino ad ottenere un composto lucido e compatto. (circa 3 min)

### CONSIGLIO:

in estate potranno anche essere farciti con del gelato. Gli choux possono essere fatti in anticipo e surgelati.

- 2 Versare l'impasto in una ciotola e lasciarlo raffreddare per qualche minuto, mescolandolo un paio di volte.
- 3 Rompere un uovo in un ciotolino e sbatterlo; metterlo da parte.
- 4 Preriscaldare il forno a 180 °c;
- 5 Aggiungere all' impasto un uovo, mescolare bene e, una volta amalgamato aggiungere l'altro. Proseguire nello stesso modo con gli altri 4 e valutare se necessario aggiungere il quinto (solo se impasto troppo spesso)
- 6 Preparare una teglia con della carta da forno, mettere l'impasto in una sac a poche e fare delle palline, circa 35.
- 7 Spennellare la superficie delle palline con l'uovo messo da parte, lo zucchero, trasferire la teglia in forno e cuocere per circa 30/35 minuti. ruotandoli dopo 20 minuti.
- 8 Una volta freddi tagliarli a metà e metterli su un vassoio
- 9 Adagiare le creme, la frutta secca e le salse in varie ciotole e servire a tavola.

**\*PREPARAZIONE CIOCCOLATO FUSO:** cioccolato fuso: sciogliere a bagnomaria il cioccolato tritato

**\* PREPARAZIONE CREMA CIOCCOLATO BIANCO:** 250 g di cioccolato bianco, 250 g latte intero, 2 tuorli, 15 g farina, 50 g zucchero; in una ciotola sbattere lo zucchero con le uova, in un pentolino scaldare il latte e aggiungere setacciando, la farina, aggiungere l'uovo con lo zucchero e far addensare il tutto per circa 15 min. fuori dal fuoco Aggiungere il cioccolato bianco a scaglie e mescolare fino a quando non sarà stato completamente incorporato alla crema.

**\* PREPARAZIONE CARMELLO SALATO:** 150 g di zucchero, 80 g di burro, 200 g di panna fresca liquida, 5 g di sale; fai caramellare lo zucchero, senza mescolarlo, in una casseruola antiaderente, aggiungi la panna e fai cuocere per un paio di minuti. Poi il burro e il sale e mescolare rapidamente.