

# “Pasta choux de melocotón con merengue de vainilla”



Marc Balaguer

Chef y director de Escribà Academy y Mejor Pastelero de España 2015



## La receta

Agosto

### PASTA CHOUX:

- 155 gr de leche
- 155 gr de agua
- 160 gr de mantequilla
- 2,5 gr de sal
- 160 gr de harina
- 205 gr de huevo
- 6 gr de azúcar

### ELABORACIÓN:

Hervir la leche con la mantequilla, el azúcar y la sal. Añadir la harina y mezclar con la espátula.

Bajar el fuego y seguir removiendo hasta que quede más seco y se desprenda la masa de los bordes.

Sacar del fuego y poner la función de pala de la batidora.

Remover lentamente hasta enfriar a menos de 60°C.

Añadir los huevos uno a uno y esperar que la masa absorba cada uno de ellos antes de incorporar el siguiente.

### CROUSTILLANT:

- 120 gr de mantequilla
- 150 gr de harina de fuerza
- 150 gr de azúcar
- 6 gr de colorante oro

### ELABORACIÓN:

Poner en la pala de la batidora todos los ingredientes. Mezclar hasta formar una masa homogénea.

Retirar y estirar entre dos papeles de horno bien fino, unos 2 mm de grosor.

Reservar en el congelador.



### **COCCIÓN HORNO:**

Dosificar con boquilla lisa 16 mm en placa de horno sobre silpad. Poner el croustillnat sobre cada pieza. Precalentar el horno a 250°C. Hornear las piezas con el horno parado 10 min. Cocer a 180°C durante 15 min aprox. Pincharlos para que saquen el vapor interior y volver a introducirlos en el horno ya parado unos 10 min para que se sequen.

### **MERENGUE ITALIANO DE VAINILLA:**

- 100 gr de claras de huevo
- 300 gr de azúcar
- 100 gr de agua
- 1 vaina de vainilla

### **ELABORACIÓN:**

Hervir el agua con la vainilla abierta y raspada hasta conseguir una buena infusión, colar y rectificar la cantidad.

Montar las claras, al mismo tiempo cocer al agua anterior con el azúcar hasta 129°C. Cuando las claras estén montadas añadir el jarabe caliente.

### **GANACHE MONTADA DE CHOCOLATE BLANCO Y MELOCOTÓN:**

- 300 gr de nata 35 %
- 100 gr de chocolate blanco
- 1 vaina de vainilla
- 6 hojas de gelatina
- 200 gr de puré de melocotón

### **ELABORACIÓN:**

Hervir la nata con la vainilla, escaldar el chocolate y agregar la gelatina previamente hidratada. Reposar durante 12 horas, agregar el melocotón y montar hasta obtener la textura deseada.

### **GEL DE MELOCOTÓN:**

- 250 gr de puré de melocotón
- 25 gr de agua
- 3 gr de agar

### **ELABORACIÓN:**

Hervir el puré con el agua y el agar durante un minuto. Dejar enfriar. Procesar con un robot de cocina con cuchillas o mixer.



Elaboración: 90 mins / 4 personas

*¡Es tiempo de melocotón!*