

FICHA TECNICA

	Profiteroles del Árbol el pan		
Actividad curricular:	Práctica Empresarial	Nombre de la preparación:	Profiteroles del Árbol el pan
Docente:	María Camila Banguera	Semestre:	VI
Estudiante:	Sergio Alejandro Rivera	Fecha:	20/11/2020
Rendimiento:		Tiempo de preparación:	45 a 50 minutos
Almacenamiento:	Refrigeración	Método de cocción:	Doble Cocción
INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	
Para la elaboración de la masa			
Harina del fruto del árbol del pan	110	g	
Harina de trigo	15	g	
Mantequilla	63	g	
Leche	125	ml	
Huevos	3	und	
Sal	1	Pizca	
Para la elaboración de la crema pastelera			

Leche	500	ml
Canela	1	Astilla
Azúcar	100	g
Yemas de huevo	3	und
Maicena	5	cda
Ralladura de limón	1/2	Cda

PREPARACIÓN DE LA MASA

Para nuestra masa vamos a colocar en una olla la leche, la mantequilla y la sal hasta que hierva, luego vamos a colocar la harina del árbol del pan y la harina de trigo, revolvemos y bajamos del fuego, enfriamos y agregamos uno a uno los huevos. Agregamos la mezcla a una manga pastelera y hacemos bolitas en una bandeja, si no tienen la manga pastelera pueden hacerlas con una cuchara hace pequeñas bolitas de la masa y por ultimo las horneamos a 180° por 25 minutos.

PREPARACION DE LA CREMA PASTELERA

En una olla a fuego lento ponemos la leche, la canela y la ralladura de limón, dejar hervir e infusionar. Agregar el azúcar y dejar disolver, más adelante agregamos las yemas sin dejar de revolver y también la maicena, cocinar hasta que espese y finalmente dejar enfriar.

PARA EL ARMADO

Para el armado, partimos los profiteroles a la mitad y agregamos la crema pastelera en medio, luego los espolvoreamos con azúcar glass.