Petitsús (Gerard)

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Petit Fours · Categoría: Thermomix · Procedencia: Mavillum · Raciones / personas: 30 Porciones · Autor: Canela Molida

INGREDIENTES

0

120 ml	Leche
120 ml	Agua
5 gr	Sal — fina
5 gr	Azúcar glass
110 gr	Mantequilla — a temperatura ambiente
140 gr	Harina repostería — tamizada
5	Huevos

ELABORACIóN

Llevar a ebullición la leche y el agua, la sal y el azúcar, añadir la mantequilla.
Retirar del fuego al primer borbotón, y echar la harina en lluvia fina, mezclando bien con la espátula. Volver a poner al fuego y cocer 1 m. sin dejar de remover (secar la masa).
Pasarla a un cuenco templado e ir incorporando los huevos uno a uno ,sin dejar d batir enérgicamente ,hasta que la masa esté lisa y homogénea Pasar a la manga
15 m 220 º horno ya caliente, después otros 15 m a 200º con la puerta entreabierta no partir las cantidades Batir poco el último huevo Se pueden congelar. En la th. Se clienta el agua o leche, con la mantequilla la sal y el azúcar a 100 gr añadir harina y batir unos m. con temperatura y el tapón quitado, para que evapore, retirar la maquina de la base para que enfrié un poco, ir añadiendo los huevos poco a poco batiendo.