



© Ferrero, 2018

ENTRELAZADO DE CHURROS CON NUTELLA® Y FRESAS

Galletas y snacks | Vegetariano | MEDIA MAÑANA / BRUNCH | MERIENDA |
Todo el año

👨🍳👩🍳👧 | 1 hora 🕒 | 🍷🍷🍷

Para un 1 kg (10 raciones con 3 aros por ración).

Cada ración es para 2 personas.

INGREDIENTES

- 150 g de agua
- 150 g de leche
- 6 g de azúcar granulado
- 150 de mantequilla cortada en cubitos
- 3 g de sal
- 195 g de harina común
- 345 g de huevos
- Aceite (para freír)
- 450 g de Nutella® (para mojar)
- 20 fresas de mercado agrícola

UTENSILIOS

- Olla mediana
- Cuchara resistente al calor
- Batidora con accesorio de paleta
- Manga de repostería con boquilla plana de 2 cm
- Espátula
- Cuchillo de cocina pequeño
- Bandeja para hornear
- Papel de horno
- Olla grande
- Espumadera

de Dominique Ansel, Mejor Chef Pastelero del Mundo en 2017

PROCEDIMIENTO

En una olla mediana puesta a fuego medio, mezclar agua, leche, mantequilla, sal y llevar la mezcla a ebullición hasta que la mantequilla se haya fundido completamente.

Con el fuego aún encendido, añadir la harina y mezclar vigorosamente con una cuchara resistente al calor hasta que la harina esté bien mezclada.

Continuar cocinando la masa, moviendo constantemente con la cuchara resistente al calor para que se seque ligeramente. Se puede apreciar si está seca cuando se ve una ligera lámina que se forma en el fondo de la olla.

Retirar la masa de la olla y ponerla en la batidora con el accesorio de paleta puesto. A media velocidad, mezclar ligeramente para ir eliminando vapor y que se vaya enfriando.

Añadir poco a poco los huevos hasta que estén bien mezclados. La masa será consistente y suave pero aún puede gotear. Si se levanta la paleta, la mezcla debería formar pequeñas cintas que se sostienen solo unos segundos en la masa y luego desaparecen en ella. Si es así, significa que la textura es la correcta.

Con una espátula, trasladar una porción de masa a una manga de repostería equipada con una boquilla plana de 2 cm.

Colocar un papel de horno en la bandeja y dibujar aros de unos 7 cm de diámetro con un lápiz o un marcador. Girar el papel de horno para evitar que la tinta o el grafito entre en contacto con la masa.

Crear entonces aros iguales de masa usando la manga.

Colocar la bandeja en el congelador y dejarla hasta que los aros estén sólidos; puede tardar unas horas.

Una vez congelados, cortar una pequeña sección de 3 cm en uno de cada 3 aros. Utilizar este aro para colocarlo a través de otros 2 aros.

Utilizar la masa sobrante como “pegamento” para cerrar la parte que se cortó. Procurar hacerlo de forma que no se note la unión.

Volver a poner los aros entrelazados en el congelador y dejarlos hasta que estén sólidos de nuevo.

En un recipiente grande, poner suficiente aceite para cubrir completamente los 3 aros, calentar hasta que el aceite alcance los 180 °C. Colocar con cuidado los aros recién salidos del congelador en el aceite y freírlos hasta que doren (6-8 minutos). Darles la vuelta con la espumadera y cuando estén hechos, quitarlos y dejar que suelten aceite colocándolos

sobre papel absorbente.

Cuando aún están calientes, esparcir un poco de azúcar granulado.

Presentarlos con Nutella® para mojar.

Añadir fresas maduras y comerlos mientras están todavía calientes.