

Croquembuche

Croquembuche

Norma Gómez-García^a, Mariela Marin-Rodríguez^b, Ana Karen Vargas-Muñoz^c

Abstract:

A French dessert that is very popular for big festivities such as weddings or Christmas. It is formed of profiteroles made of pâte a choux, a dough that is known for having great volume. They are usually filled with some sort of cream. Profiteroles are glued together with caramel giving it its classic cone shape. The crunch of the caramel with the softness of the cream give it a characteristic flavor and consistency.

Keywords:

Dessert, french, profiterol, cream, caramel.

Resumen:

Postre francés muy popular en festividades de gran importancia como bodas o navidad. Formado por profiteroles hechos con pasta choux, caracterizada por tener un gran volumen por lo que usualmente se rellenan con alguna crema. Los profiteroles se unen con caramelo para darle la forma característica de cono. Lo crocante del caramelo con lo suave de la crema le da un sabor y consistencia únicos que lo caracteriza.

Palabras Clave:

Postre, Francés, Profiterol, crema y caramelo

Introducción

Postre tradicional francés en forma de cono, formado por pequeños profiteroles hechos a partir de una pasta choux, usualmente rellenos, unidos con caramelo para obtener su forma cónica característica, dándole estabilidad y una consistencia crujiente que con lo suave de su relleno logran una armonía. 1

Es muy popular en bufetes, fiestas importantes como bodas y también popular en la época decembrinas por su forma simulado un árbol de navidad, además de poder decorarlo con toques de la festividad deseada. 1

Los profiteroles se realizan con una pasta choux, que es una masa de doble cocción por su preparación en 2 fases: Primero en el fuego y termina la cocción total en el horno. Es una pasta ligera y aireada con un alto contenido de

humedad. Sus principales ingredientes son: harina, agua, mantequilla y huevo, juntos producen una sola burbuja de vapor interna de gran volumen generada por la temperatura alta del horno y debido a su retención, formada por el gluten y la proteína del huevo, lo que le da un corteza seca y delgada. 1, 2

Su creación se le atribuye a el pastelero francés Panterelli, pero el nombre de pâte à choux surge porque un pastelero francés de nombre Avice, utilizo esta masa para crear unos dulces que nombró choux, por su similitud a las pequeñas coles. 2

Los profiteroles llevan un relleno, que suele ser suave tales como, cremas como, de mantequilla, pastelera, ganaches, o mousses. 2

a Autor de correspondencia, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, <https://orcid.org/0000-0002-9070-2393> Email: norma_gomez@uaeh.edu.mx

b. Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, <https://orcid.org/0009-0009-0778-637X> Email: mariela_marin@uaeh.edu.mx

c Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, <https://orcid.org/0000-0002-8886-123X>, Email: ana_vargas@uaeh.edu.mx

Fecha de recepción: 26/10/2023, Fecha de aceptación: 27/10/2023, Fecha de publicación: 05/12/2023

El azúcar juega un papel muy importante en esta preparación, ya que se utiliza para hacer un caramelo y unir los profiteroles, la caramelización es la reacción química que ocurre cuando la azúcar es expuesta a temperatura alta y las moléculas empiezan a romperse, entre más se exponga a calor se sentirá menos dulce, tendrá más notas amargas y el color más oscuro, ya que la azúcar que utilizamos es una sacarosa que está compuesta por glucosa y fructosa, que al exponerse a altas temperaturas pierden su nivel de dulzura relativa. 2

Desarrollo

a) **Nombre de la práctica:** Croquembuche

b) **Insumos requeridos para su realización**

Tabla 1. Insumos para elaborar croquembuche

Ingredientes	Cantidad	Unidad
Crema bavuesa de chocolate blanco y canela		
Leche	0.350	kg
Azúcar	0.110	Kg
Huevo	0.050	Kg
Yemas	0.030	Kg
Fécula de maíz	0.045	Kg
Vaina de vainilla	1/2	Pieza
Canela en rama	0.008	Kg
Chocolate blanco	0.100	kg
Grenetina	0.009	kg
Agua	0.045	kg
Crema para batir	0.500	Kg
Pasta choux		
Harina de trigo	0.140	Kg
Agua	0.250	Kg
Mantequilla	0.090	Kg
Sal	0.003	Kg
Huevo	0.200	Kg
Caramelo		
Azúcar	0.100	Kg

c) **Procedimiento**

Mise en place

Crema

1. Hidratar la grenetina con los 45 g de agua.
2. Montar la crema para batir hasta formar picos suaves y refrigerar.

Preparación

1. Para la pasta choux, colocar en la olla agua, mantequilla y sal, hasta alcanzar el punto de ebullición.
2. Posteriormente retirar del fuego, agrega la haría y se mezcla hasta integrarse, llevar de nuevo a

fuego hasta tener una consistencia de masa unida y se despegue de la olla.

3. Retirar del fuego y agregar un huevo a la vez hasta que se integren perfectamente.
4. Colocar en una manga con duya y formar los profiteroles, hornear a 190°C.
5. Para la crema, en una olla colocar, leche, vainilla, canela y azúcar
6. Mezclar el huevo, yema y la fécula de maíz y mezclar bien.
7. Una vez que la leche esté caliente, agregar un cuarto de esta a la mezcla del huevo y mover, regresar a la olla y mezclar hasta obtener la consistencia espesa de la crema.
8. Retirar del fuego, retirar la canela, agregar la esponja de grenetina y el chocolate, mezclar hasta integrar y enfriar.
9. Mezclar con la crema montada con ayuda de la espátula de forma envolvente, colocar en la manga con duya y rellenar los profiteroles.
10. Una vez rellenos mantener mantenerlos en refrigeración.
11. Para el caramelo, en un sartén agregar el azúcar y con la ayuda de la pala de madera o espátula, mover para que el azúcar se caramelicé uniformemente.
12. Ya que el caramelo esté listo empezar a formar el croquembuche colocando una capa de caramelo en los profiteroles e ir pegándolos en un cono para darle la forma.
13. Ya formado, colocarle caramelo para decorar.

Utensilios

Olla, sartén, batidor globo, cuchillo, pala de madera, bowl, báscula, charola, manga, duya y espátula.

Conclusión

El croquembuche es de origen francés está formado por pequeños profitelores rellenos y unidos en forma cónica, utilizando caramelo para darle la estabilidad, donde al cristalizar la de fuerza y estabilidad, además no tiene una medida específica, pero es muy común verlo en celebraciones importantes como bodas y en navidad y fin de año.

Referencias

- [1] Editores Larousse, 2019. Gastronomique en español. Barcelona: Larousse.
- [2] Bressanim, D., 2020. La ciencia de la pastelería. Milán: Gribaudo.
- [3] McGee, H., 2014. La cocina y los alimentos. Barcelona: Deabate