



El choux nace en Europa durante el Renacimiento, asociado a la llegada de la tradición pastelera italiana a la corte francesa. Con el tiempo, esta preparación fue perfeccionada por grandes maestros de la pastelería francesa hasta convertirse en una de las masas más versátiles y elegantes del mundo.

Su nombre proviene del francés *choux*, que significa “repollo”, por la forma redondeada e irregular que toma al hornearse. Detrás de su apariencia delicada hay una verdadera obra de técnica: una masa cocida elaborada con ingredientes simples —agua o leche, mantequilla, harina y huevos— que, gracias al vapor generado durante la cocción, se expande y crea un interior hueco, ligero y perfecto para rellenar.

PASTA CHOUX:

Ingredientes:	Peso en gramos
Agua	1070
Tegral choux HI	1 kilo
Aceite	560

MÉTODO:

Mezcle todos los ingredientes con paleta durante 1 minuto en velocidad baja y 4 minutos en velocidad media.

Coloque la masa en una manga pastelera con boquilla rizada y escudille las piezas sobre una bandeja para hornear.

Disponga sobre cada pieza una porción de craquelín previamente congelado.

Hornee a 170 °C durante aproximadamente 35 minutos.

Deje enfriar completamente antes de rellenar o decorar.

DIPLOMATICA CARAMELO:

Ingredientes:	Peso en gramos
Ambiente Nata	140
Deli Salted Caramel	160
Cremivit	185
Agua	500

MÉTODO:

Mezcle el agua y **Cremivit** hasta homogeneizar.

Incorpore **Deli Salted Caramel** y mezcle hasta unificar.

Agregue **Ambiente Nata** de forma envolvente.

Reserve en refrigeración y utilice para rellenar las piezas horneadas y frías.

Utilice como relleno para las piezas una vez horneadas y completamente frías.

TOPPING DE FRUTA:

Ingredientes:	Peso en gramos
Topfil apple 86%	500
Masa gelatina	50

MÉTODO:

Vierta el **Topfil Apple 86%** en moldes de silicón, distribuyéndolo de manera uniforme.

Utilice moldes con un diámetro similar al de las piezas de pasta choux para asegurar una presentación equilibrada.

Lleve al congelador hasta que la preparación esté completamente firme.

Desmolde y conserve congelado hasta el momento de la decoración.

RELLENO:

Ingredientes:	Peso en gramos
Deli Salted Caramel	500

MÉTODO:

Colocar todo junto en una manga pastelera, rellenar la pieza de choux.

Energía 239.7 kcal	Energía kJ 997.89 kJ	Grasa / Grasa saturada 16.58 g / 7.84 g	Carbohidratos / Azúcares 19.64 g / 2.48 g	Proteínas 3.77 g	Fibra 0.26 g	Sal 0.94 g	Sodio 377.57 mg
--------------------------	-------------------------------	---	---	---------------------	--------------------	------------------	-----------------------