

## Bocaditos de nata. Pasta *choux* básica

Tu puedes hacer la pasta *choux* más maravillosa que hayas probado nunca.

Hasta hace un par de años yo no me había planteado hacer en casa esta masa tan conocida, y ahora, sinceramente, no se me ocurre comprarla, porque me resulta tan fácil, tan versátil y tan rica, que se ha hecho un hueco en mi cocina. La utilizo tanto para lo dulce como para lo salado, y ya iremos viendo poco a poco qué formas podemos darle, y qué rellenos poner para presentar un entrante o un postre sin que nos dé mucho que hacer, y con la ventaja añadida de que siempre queda igual, no tiene truco y el horno se *entiende* bien con ella.

Como os he comentado es muy fácil de hacer. Lo único que cuesta un poco es batirla bien, por eso os aconsejo que utilizéis una batidora. Esta masa se denomina masa cocida por el modo de preparación, ya que se cuece a fuego y luego se retira para incorporar los huevos.

Recomendaciones:

- × Este tipo de masa sube mucho en el horno por lo que hay que dejar espacio entre una pieza y otra. Con las cantidades que pongo yo en esta receta salen bocaditos como para hornear en dos tandas.
- × Si vamos a rellenar las piezas es mejor cortarlas cuando están templadas con un cuchillo de sierra.
- × Es mejor consumir las piezas cuando están recientes, para que no se ablanden. Aún así, responden bien de un día para otro, e incluso aguantan unos días en el frigorífico envueltos en plástico.
- × Congela bien, pero hay que hacerlo nada más enfriarse, y sin rellenar.
- × Con esta pasta se pueden hacer profiteroles, lionesas, tarta Saint-Honoré, *eclairés*, coronas de frutas...

Hasta que he encontrado la receta que mejor sale para mi gusto he pasado por muchas, algunas de ellas sacadas de muy buenos libros de pastelería, pero la que mejor se adapta a mis manos es la que hay en el libro de repostería de la Thermomix, que no hojeo mucho, porque hay muchas cosas para las que no la utilizo, y ¡que error! Hay recetas bien buenas, y que salen igual de bien a mano que a máquina.

### Receta de la pasta *choux*

#### Ingredientes

130 gr de agua  
120 gr de leche  
100 gr de mantequilla  
1 pellizco de sal  
5 gr de azúcar  
160 gr de harina de repostería  
4 huevos medianos

#### Preparación tradicional

1. Precalentar el horno a 180°.
2. Pesar la harina, tamizar y reservar.

3. Poner en un cazo antiadherente la leche, el agua, la mantequilla, la sal y el azúcar. Remover con unas varillas a fuego medio hasta que esté todo bien integrado.
4. Cuando rompa a hervir, retirar del fuego y añadir la harina de golpe. Remover con unas varillas –mejor eléctricas– y ponerlo a fuego medio para que cueza un poco, lo justo para que se integre bien. Cuando asoma la grasa de la mantequilla, está listo.
5. Retirar del fuego y añadir uno a uno los huevos, removiendo constantemente con las varillas. No añadir el siguiente hasta que no esté bien integrado.
6. Verter la pasta en una manga pastelera de boquilla rizada grande.
7. Sobre papel de hornear disponer porciones separadas unas de otras, y hornear unos 30 minutos.
8. Sacar a una rejilla cuando estén horneados.

### Preparación en Thermomix

1. Precalentar el horno a 180°.
2. Pesar la harina y reservar.
3. Verter en el vaso la leche, el agua, la mantequilla, la sal y el azúcar. Programar 5 minutos a 90° y velocidad 2.
4. Agregar la harina de golpe y programar 15 segundos a velocidad 4. Dejar templar, retirando el vaso de la máquina durante 5-10 minutos.
5. Poner de nuevo el vaso en la máquina, programar velocidad 4, y sin programar tiempo, ir añadiendo los huevos uno a uno por el bocal. No añadir el siguiente hasta que no esté bien integrado.
6. Verter la pasta en una manga pastelera de boquilla rizada grande.
7. Sobre papel de hornear disponer porciones separadas unas de otras, y hornear unos 30 minutos.
8. Sacar a una rejilla cuando estén horneados.

## Receta de bocaditos de nata

### Ingredientes

Unas porciones horneadas de pasta *choux*

Un bote de nata para montar de Mercadona

Dos cucharadas soperas colmadas de azúcar glas —la cantidad es al gusto—

Azúcar glas para espolvorear

Se necesita una manga pastelera con boquilla rizada grande y un colador para espolvorear el azúcar glas.

### Montaje

1. Abrir los bocaditos cuando estén templados con un cuchillo de sierra pero sin llegar a partirlos del todo.
2. Montar la nata e incorporar casi al final el azúcar glas. Esta nata monta rapidísimo. Cuidado con no pasarnos de batidora porque corremos el riesgo de dejarla como mantequilla. El punto se consigue dejando de batir en cuanto veamos que coge una consistencia dura y al volcar el cacharro no se derrama nada.
3. Poner la nata en una manga pastelera y coger el bocadito en la mano, y rellenar generosamente.
4. Con un colador espolvorear azúcar glas por encima.

No hay que tener “mano” para esta receta. Sale tal cual.

Eso si, si ya no compramos pan, ni bizcochos, ni magdalenas, ni pizzas, ni tartas, ni ná, una cosa más que van acabar por negarse en casa a comerla comprada. Vosotros valorad si os interesa ponerlos con ello o no, porque el lio está formado. No hay color desde luego, la pasta choux casera frente a la comprada sobre todo porque se puede comer recientísima, aunque no discuto que la de pastelería está estupenda.