

# Pâte à choux cu cremă de portocale și Nutella®

Difil

2 h 0 min



## INGREDIENTE

PENTRU 36 PORȚII

### Pentru biscuiti:

- 50 g unt
- 60 g zahar brun
- 60 g faina de patiserie
- 1 praf de sare

### Pentru Choux:

- 75 g apa
- 75 g lapte integral proaspat
- 3 g sare
- 3 g zahar
- 65 g unt moale
- 3 oua
- 80 g faina de paine

### Pentru umplutura:

- 180 gr Nutella®

### Pentru crema de portocale:

- 500 g smantana proaspata
- 3 linguri de zahar pudra
- 1 portocala (doar coaja)

## PAȘI



- 1** | Incepeti prin mixarea tuturor ingredientelor pentru biscuit.



- 2** | Pe o hartie de copt, subtiati aluatul de biscuiti obtinut pana ajungeti la grosimea de aproximativ 3mm si puneti-l la congelator.



- 3** | Intre timp, pregatiti aluatul pentru choux:  
Puneti intr-un vas, pe foc, laptele, apa, sarea, zaharul si untul pana incep sa fiarba.



4

Cat compozitia inca se afla pe foc, adaugati incet faina si amestecati ferm cu o lingura de lemn pana cand pe fundul vasului se formeaza o crusta aurie.



5

Lasati compozitia sa se raceasca, apoi adaugati ouale, incorporandu-le unul cate unul, si amestecati pana cand obtineti un aluat fin si omogen.



6

Preincalziti cuptorul la 210°C si pozitionati gratarul cuptorului in partea de jos.

Tapetati o tava cu hartie de copt si, cu ajutorul unui pos, formati gramezi mici, rotunde, cu un diametru de aproximativ 3 cm.



**7**

Scoateti aluatul de biscuit de la congelator.

Taiati aluatul congelat, cu ajutorul unei forme rotunde de prajituri, in mici discuri cu diametrul de 3 cm.

**8**

Asezati discurile obtinute din aluatul de biscuiti deasupra fiecărei gramezi de compozitie din tava.

Coaceti la cuptor timp de 15-18 minute, pana capata o culoare aurie.

**9**

Pentru a prepara crema de portocale, amestecati smantanta cu zaharul pudra si coaja de la portocala.

**10**

Taiati sferele pe jumătate și, cu ajutorul unui pos, umpleți partea de jos cu 5g de Nutella®.

Cu un pos separat, puneți crema de portocale peste Nutella®, iar deasupra așezați cealaltă jumătate a sferelor.

Decorati cu puțină coajă de portocală.