



τα συστατικά της επιτυχίας  
the ingredients of success

# PROFITEROL

## Συνταγή για profiterol με Κρέμα Μιλφείγ, Κρέμα Jolly Serrano & Έτοιμα Choux Petit

| Υλικά για Sauce Profiterol                   | Δοσολογία |
|--|-----------|
| Κρέμα Jolly Serano                           | 1.500g    |
| Γάλα 3,5%                                    | 1.000ml   |
| Σοκολάτα Υγείας AKTINA ή Golden line BUTTONS | 1.000gr   |

### Τρόπος παρασκευής

Ζεσταίνουμε το γάλα σε ένα κατσαρολάκι και μόλις βράσει το αποσύρουμε από τη φωτιά. Προσθέτουμε τα buttons σοκολάτας και ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει. Όταν η λιωμένη σοκολάτα φτάσει στους 40oC προσθέτουμε την κρέμα Jolly Serano και ομογενοποιούμε ανακατεύοντας ελαφρά με μια μαρίζ.

| Υλικά για Κρέμα Μιλφείγ        | Δοσολογία   |
|--------------------------------|-------------|
| Μίγμα για Κρέμα Μιλφείγ AKTINA | 1000gr      |
| Γάλα κρύο                      | 3000-3400ml |

### Τρόπος παρασκευής

Αναμιγνύετε στο μπλ του μίξερ το φρέσκο γάλα με το μίγμα. Χτυπάτε στη δυνατή ταχύτητα του μίξερ για 5 λεπτά μέχρι να σφίξει.

### Μοντάρισμα

Σε μπωλ της επιλογής μας προσθέτουμε μια δόση κρέμας μιλφείγ. Γεμίζουμε τα σου μας και τα προσθέτουμε στο μπωλ πάνω από την κρέμα. Τέλος περιχύνουμε με την sauce.

**Tip:** Γαρνίρουμε με Σοκολάτα σε Νιφάδες AKTINA