



Repollos con Crema

## Description

### Repollos con Crema or Profiteroles with Cream (English version below)

This is one of my favourite French pastry recipes.

I remember when I was little, I use to buy some bread and “Repollos con Crema” in a small bakery near to my grandfather’s house. This bakery always prepared the best desserts.

### Ingredientes para 8 repollos grandes o 16 pequeños

#### Para la paste de Chux (Que significa en francés pequeños repollos o coles)

- 200 mililitros agua
- 100 gramos mantequilla
- 150 gramos de harina para todo uso
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de azúcar
- 3 huevos
- 1 yema de huevo

#### Crema para el relleno:

- 200 mililitros de crema de leche o nata
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 50 gramos de azúcar

**Para decorar:** azúcar en polvo y/o chocolate derretido

## Preparación

1. Pre-calentar el horno a 150° Celsius – 300° Fahrenheit de temperatura o gas marca 3.
2. Tamizar la harina con la sal y el azúcar, para quitarle las impurezas y agregarle aire.
3. Combine el agua y la mantequilla en una olla grande y poner a hervir.
4. Retire del fuego y revuelva hasta que la mantequilla se derrita.
5. Agregue la harina de golpe y mezclar bien hasta que la masa se desprege de los lados de la olla.
6. Añadir los huevos uno a uno, batiendo bien después de cada uno.
7. Agregue la yema de huevo para darle mas brillo al hornearlos.

- ~~8. Coloque la masa en una manga pastelera equipada con una punta de gran llano (o use una cuchara grande).~~
9. Formar 8 bollos grandes o 16 pequeños y colocarlos en una bandeja con papel engrasado.
10. Alise las puntas de cada rollo con un poco de agua fría usando un dedo.
11. Hornear durante 25 a 30 minutos, hasta que estén ligeramente dorados..
12. Dejar reposar durante varios minutos en el horno con la puerta abierta del horno para secar los bollos
13. Luego retirarlos sobre una rejilla y dejar enfriar .

### **Para la crema del relleno:**

1. En un tazón mediano mezcle la crema de leche y el azúcar en polvo hasta que este espesa y firme.
2. Agregar la esencia de vainilla y batir la crema batida hasta que se formen picos suaves.
3. Incorpore suavemente la crema batida a los repollos usando una manga pastelera
4. Decore a su gusto con una pizca de azúcar en polvo o un chorrillo de chocolate derretido.

### **Profiteroles with Cream (English version)**

#### **Ingredients for 8 large or 16 small profiteroles**

#### **For the paste of Chux (What in French means “small cabbage”)**

- 200 ml water
- Butter 100 g
- 150 grams of all-purpose flour
- 1 teaspoon salt
- 1 teaspoon sugar
- 3 eggs
- 1 egg yolk

#### **Cream for filling:**

- 200 milliliters of double cream
- 1 teaspoon vanilla extract
- 50 grams sugar

**To garnish:** powdered sugar and/or melted chocolate

#### **Preparation**

1. Pre-heat the oven to 150 ° Celsius – 300 degrees Fahrenheit in temperature or gas mark 3.
2. Sift flour with salt and sugar, to remove impurities and add air.
3. Combine water and butter in a large pot and bring to boil.
4. Remove from heat and stir until butter melts.
5. Add the flour all at once and mix well until dough pulls away from the sides of the pan.
6. Add the eggs one at a time, beating well after each.
7. Add the egg yolk to brighten the pastry.
8. Place the dough in a pastry bag fitted with a large plain tip (or use a large spoon).
9. Form 8 big rolls o 16 small, and place on a tray with greaseproof paper.
10. Smooth the ends of each roll with a little cold water using a finger.
11. Bake for 25-30 minutes, until lightly browned ..

~~12. Leave for several minutes in the oven with the oven door open.~~

---

13. Then, remove them on a rack and let them to cool.

**For the cream filling:**

1. In a medium bowl combine the cream and powdered sugar and mix until thick and firm..
2. Add the vanilla extract and beat whipping cream until soft peaks form.
3. Gently fold the whipped cream using a pastry bag cabbages
4. Garnish to taste with a pinch of powdered sugar or a drizzle of melted chocolate.