
CHURROS
COM
CHOCOLATE
Confeitaria

Churros Recheados com Chocolate





Para: 4 pessoas
Duração: 1 hora 30 minutos
Dificuldade: fácil

Ingredientes

Massa Churros

- 220 gr de farinha
- 300 gr de água
- 50 gr de água de flor de laranjeira
- 5 gr de sal fino

Creme de chocolate

- 250 gr de leite integral
- 50 gr de açúcar refinado
- 25 gr de creme em pó ou amido de milho
- 20 gr de gema de ovo
- 50 gr de manteiga
- 75 gr de cobertura de chocolate escuro

Acabamento

- 100 gr de açúcar refinado
- 5 gr de cacau em pó amaro ou canela

Equipamento usado

- Batedeira Kitchenaid K45
- Máquina de churros de aço inoxidável
- Recipiente de polietileno para alimentos
- Fritadeira elétrica de mesa 6 litros
- Passador de aço inoxidável
- Taças de aço inoxidável
- Fouet
- Saco de confeitar
- Bico para confeitar longo de aço inoxidável

Passos técnicos para Churros Recheados com Chocolate



1

Para fazer esta receita de churros com recheio de chocolate, comece preparando todos os ingredientes para a massa de churros.



2

Massa Churros:
Coloque a água em uma panela.



3

Adicione sal fino.
Coloque bem os 5 gr de sal, pois uma pitada não será suficiente.



4

Leve a água até a fervura.



5

Enquanto isso, despeje a farinha na tigela da batedeira.
Equipe a batedeira com o acessório folha.



6

Quando a água começa a ferver ...



7

... despeje sobre a farinha, mexendo em baixa velocidade.



8

Adicione a água de flor de laranjeira ...



9

... e mexa até obter uma massa sem grumos.



10

Quando a massa dos churros estiver homogênea, pare a batedeira.



11

Encha o tubo da pistola para churros com esta massa.
A máquina será equipada com o acessório para fazer churros.



12

Coloque de volta o pistão,...



13

... e feche apertando a rosca em parafuso.



14

Coloque papel absorvente em um recipiente para alimentos.



15

Aqueça o óleo em uma frigideira a 190ºC.
Em seguida, extraia a massa de churros com a máquina ...



16

... e corte os churros com uma faca no comprimento desejado.
No caso de churros recheados, não faça churros muito compridos, pois podem fechar durante o cozimento.



17

Deixe os churros dourarem no óleo de fritura ...



18

... vire-os com uma escumadeira e coloque-os sobre a toalha de papel quando estiverem bem dourados de todos os lados.



19

Continue assim com toda a massa de churros, recarregando a máquina de churros sempre que ficar vazia.



20

Frite os churros até dourarem e depois escorra sobre o papel toalha.



21

Quando os churros estiverem fritos, passe a sonda de um termómetro dentro de cada um para refazer o orifício central que tende a se fechar quando frita.



22

Aqui estão os churros prontos para serem recheados.



23

Creme de chocolate:
Prepare todos os ingredientes necessários.



24

Coloque o leite integral e metade do açúcar refinado para aquecer em uma panela.



25

Coloque a gema em uma tigela.



26

Adicione a outra metade do açúcar refinado e bata até ficar uma mistura bastante clara.



27

Adicione o creme em pó (creme confeiteiro em pó) ou amido de milho ...



28

... e misture bem com o fouet.



29

Quando o leite começa a ferver ...



30

... despeje metade do leite sobre a mistura de gema de ovo, açúcar e creme em pó, em fio para não cozer a mistura.



31

Misture bem com o fouet.



32

Transfira o preparado para a panela sobre o leite restante que está fervendo
Despeje em fio (aos poucos), enquanto mistura com o fouet.



33

O creme vai começar a engrossar.
Cozinhe por 1 a 2 minutos até sentir que o creme engrossou o suficiente e assim estar cozido.



34

Quando o creme estiver cozido, acrescente a manteiga e bata.



35

Adicione também as gotas de chocolate amargo ...



36

... e mexa até obter um creme liso e homogêneo.



37

Coloque este creme de chocolate em um recipiente...



38

... coloque plástico filme em contato ...



39

... e deixe esfriar em temperatura ambiente ou na geladeira.



40

Quando o creme esfriar, coloque-o em uma tigela e bata-o vigorosamente para ficar bem cremoso e liso.
Despeje este creme de chocolate em um saco de confeitar com um bico de confeitar.



41

Encha o interior dos churros com este creme, usando um bico para saco de confeitar de perfuração longo ...



42

... picando os churros dos dois lados, para que fiquem bem recheados.
Faça isso com todos os churros.



43

Despeje 100 gr de açúcar refinado em uma tigela pequena, adicione 1 colher de chá de cacau em pó ...



44

... e misture com a colher.



45

Enrole os churros com recheio de chocolate neste açúcar com cacau, que poderá também ser com canela ...



46

...logo que ficarem envolvidos no açúcar.
Os churros estão prontos para se comerem.

BIBLIOTECA
PADARIA
Pão d'Avó

Nosso CLIENTE é o nosso PATRÃO

CRIATIVIDADE INOVAÇÃO QUALIDADE

Pão d'Avó

PARA USOS INDUSTRIAIS - MULTIPLICAR RECEITA
USE SEMPRE A MESMA METODOLOGIA

Informação para Colaboradores

Padaria Pão d'Avó

Padaria