

Religiosas de chocolate

Ingrédients

- 125g de agua
- 125g de leche entera
- 100g de mantequilla
- 2g de sal
- 200g de harina
- 300g de huevos (aproximadamente 6 huevos enteros)
- 750g de leche entera
- 90g de azúcar
- 105g de yemas de huevo (aproximadamente 6 yemas)
- 55g de maicena
- 65g de mantequilla
- 320g de chocolate negro al 66% de cacao
- 400g de fondant pastelero

Préparation

1. De nuevo un gran clásico de la repostería francesa, las religiosas de chocolate.
2. Nada más simple, masa choux rellena de una crema pastelera bien chocolatada (he utilizado el Caraïbes de Valrhona) y glaseada con un fondant de cacao.
3. Pon la leche, el agua, la sal y la mantequilla en una cacerola.
4. Lleva a ebullición y espera a que la mantequilla se derrita por completo, luego añade la harina fuera del fuego.
5. Mezcla bien para obtener una masa homogénea, luego vuelve a colocar la cacerola en el fuego.
6. Seca la masa (revuelve a fuego medio durante aproximadamente 2 a 3 minutos, hasta obtener una fina película en el fondo de la cacerola).
7. Luego, viértela en el bol del robot equipado con la pala y remueve hasta que el vapor se haya escapado por completo de la masa.
8. Luego añade gradualmente los huevos batidos, hasta obtener una masa homogénea, lisa y brillante.
9. Vierte la masa choux en una manga pastelera equipada con una boquilla lisa.
10. Haz choux de 5 a 6 cm de diámetro para el cuerpo de las religiosas, y de 2 a 3 cm de diámetro para la cabeza en una bandeja cubierta con papel encerado o en una bandeja engrasada directamente.
11. Espolvorea con un poco de azúcar glas, luego hornea en el horno precalentado a 170°C en calor estático durante unos 40 minutos (revisa según el horno, los choux deben estar bien dorados al final de la cocción), luego deja enfriar en una rejilla.
12. Calienta la leche.
13. Bate las yemas de huevo con el azúcar y la maicena, luego vierte la mitad de la leche caliente sobre la mezcla, removiendo.
14. Vuelve a verter todo en la cacerola y cocina a fuego medio, removiendo constantemente hasta que espese.
15. Fuera del fuego, añade la mantequilla, mezcla bien, luego el chocolate.
16. Cuando la crema esté bien homogénea, viértela en un recipiente, cúbreala con film en contacto y déjala enfriar en el refrigerador.
17. Una vez que la crema pastelera y los choux estén fríos, rellénalos por debajo con una pequeña boquilla lisa.
18. Luego, prepara el glaseado: calienta el fondant muy suavemente (no debe superar los 37°C) añadiéndole

cacao en polvo y, si es necesario, un poco de jarabe de azúcar de caña para fluidificar la textura.

19. Comienza glaseando las cabezas de las religiosas.

20. Luego, glasea los cuerpos, y coloca inmediatamente las cabezas sobre ellos.

21. Pon en el refrigerador unos minutos, ¡y disfruta!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com