

Religieuses coklat

Ingrédients

- 125g air
- 125g susu whole
- 100g mentega
- 2g garam
- 200g tepung
- 300g telur (sekitar 6 butir telur utuh)
- 750g susu whole
- 90g gula
- 105g kuning telur (sekitar 6 kuning)
- 55g maizena
- 65g mentega
- 320g coklat hitam dengan 66% kakao
- 400g fondant pastry

Préparation

1. Sekali lagi, salah satu klasik besar dari kue-kue Prancis, religieuse coklat.
2. Tidak ada yang lebih sederhana, dari adonan sus yang diisi dengan krim pastry yang sangat coklat (saya menggunakan Caraibes dari Valrhona) dan dilapisi dengan fondant kakao.
3. Anda tentu saja dapat menggunakan resep ini untuk membuat éclair (dalam hal ini, semprot adonan dengan pasangan cetakan kue kecil 14mm, membentuk éclair sekitar 12cm) atau cukup untuk adonan sus jika Anda tidak ingin repot dengan fondant ;-).
4. QS gula bubukMasukkan susu, air, garam, dan mentega ke dalam panci.
5. Didihkan, dan tunggu hingga mentega benar-benar meleleh, lalu tambahkan tepung di luar api.
6. Campur dengan baik hingga mendapatkan adonan yang homogen, lalu kembalikan panci di atas api.
7. Keringkan adonan (aduk dengan api sedang selama sekitar 2 hingga 3 menit, hingga memiliki lapisan tipis di bagian bawah panci).
8. Selanjutnya, tuangkan ke dalam mangkuk mixer yang dilengkapi pengaduk daun, dan aduk hingga uap benar-benar menghilang dari adonan.
9. Tambahkan telur kocok secara bertahap, hingga mendapatkan adonan yang homogen, halus dan berkilau.
10. Tuangkan adonan sus ke dalam kantong segitiga yang dilengkapi dengan nosel polos.
11. Semprotkan adonan sebesar 5 hingga 6cm untuk tubuh religieuse, dan sebesar 2 hingga 3cm untuk kepala pada loyang yang dilapisi kertas roti, atau loyang yang diolesi dengan minyak.
12. Taburkan sedikit gula bubuk, lalu panggang di oven yang telah dipanaskan pada suhu 170°C dalam mode statis selama sekitar 40 menit (perhatikan sesuai oven, sus harus berwarna keemasan di akhir pemanggangan), lalu biarkan dingin di atas rak.
13. Coklat: susu whole gula kuning telur (sekitar 6 kuning) maizena mentega coklat hitam dengan 66% kakaoPanaskan susu.
14. Kocok kuning telur dengan gula dan maizena, lalu tuangkan setengah bagian susu panas ke atasnya sambil diaduk.
15. Kembalikan semuanya ke dalam panci dan masak dengan api sedang sambil terus diaduk hingga mengental.
16. Di luar api, tambahkan mentega, aduk baik-baik, lalu tambahkan coklat.

17. Ketika krim sudah homogen, tuangkan ke dalam wadah, lapisi permukaannya dengan plastik dan dinginkan di lemari es.
18. Bubuk kakao tanpa pemanis Setelah krim pastel dan sus dingin, isi dari bawah menggunakan nosel kecil yang halus.
19. Selanjutnya, siapkan glasir: panaskan fondant perlahan-lahan (tidak boleh melebihi 37°C) dengan menambahkan bubuk kakao dan jika perlu sedikit sirup gula tebu untuk melancarkan tekstur.
20. Mulai dengan melapisi kepala religieuse.
21. Kemudian, lapisi tubuhnya, dan langsung letakkan kepalanya di atas.
22. Simpan dalam lemari es beberapa menit, lalu nikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com