

Religiose al cioccolato

Ingrédients

- 125g di acqua
- 125g di latte intero
- 100g di burro
- 2g di sale
- 200g di farina
- 300g di uova (circa 6 uova intere)
- 750g di latte intero
- 90g di zucchero
- 105g di tuorli d'uovo (circa 6 tuorli)
- 55g di maizena
- 65g di burro
- 320g di cioccolato fondente al 66% di cacao
- 400g di fondente per pasticceria

Préparation

1. Un altro grande classico della pasticceria francese, le religieuses al cioccolato.
2. Nulla di più semplice, pasta choux ripiena di una crema pasticcera ben cioccolatosa (ho usato il Caraïbes di Valrhona) e glassata con un fondente al cacao.
3. Mettete il latte, l'acqua, il sale e il burro in una casseruola.
4. Portate a ebollizione e aspettate che il burro sia completamente sciolto, poi aggiungete la farina fuori dal fuoco.
5. Mescolate bene per ottenere un impasto omogeneo, quindi rimettete la casseruola sul fuoco.
6. Asciugate l'impasto (mescolatelo a fuoco medio per circa 2-3 minuti, fino a ottenere una sottile pellicola sul fondo della casseruola).
7. Quindi, versatela nella ciotola del robot munito di gancio foglia e mescolatela fino a che tutta l'umidità è evaporata dall'impasto.
8. Aggiungete poi lentamente le uova sbattute fino ad avere un impasto omogeneo, liscio e brillante.
9. Versate la pasta choux in una sac à poche munita di bocchetta liscia.
10. Formate dei bignè da 5 a 6 cm di diametro per il corpo delle religieuses e da 2 a 3 cm di diametro per la testa su una placca rivestita di carta da forno, o direttamente su una placca unta.
11. Spolverizzate con un po' di zucchero a velo, poi infornate nel forno preriscaldato a 170°C in modalità statica per circa 40 minuti (da controllare secondo il forno, i bignè devono essere ben dorati alla fine della cottura), quindi fate raffreddare su una griglia.
12. Scaldate il latte.
13. Montate i tuorli con lo zucchero e la maizena, poi versate sopra metà del latte caldo mescolando.
14. Versate il tutto nella casseruola e cuocete a fuoco medio mescolando continuamente fino ad addensamento.
15. Fuori dal fuoco, aggiungete il burro, mescolate bene, poi il cioccolato.
16. Quando la crema è ben omogenea, versatela in un recipiente, copritela a contatto con pellicola e fatela raffreddare in frigorifero.
17. Una volta che la crema pasticcera e i bignè sono raffreddati, riempiteli dal basso usando una piccola bocchetta liscia.
18. Poi, preparate la glassatura: scaldate molto lentamente il fondente (non deve superare i 37°C) aggiungendo

cacao in polvere e, se necessario, un po' di sciroppo di zucchero di canna per fluidificare la consistenza.

19. Iniziate glassando le teste delle religieuses.

20. Poi glassate i corpi e posizionate immediatamente le teste sopra.

21. Mettete in frigorifero per qualche minuto, poi gustateli!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com