

Czekoladowe ptysie.

Ingrédients

- 125g wody
- 125g pełnego mleka
- 100g masła
- 2g soli
- 200g maki
- 300g jaj (około 6 całych jaj)
- 750g pełnego mleka
- 90g cukru
- 105g ótek jaj (około 6 ótek)
- 55g mączki kukurydzianej
- 65g masła
- 320g gorzkiej czekolady o zawartości 66% kakao
- 400g lukru cukierniczego

Préparation

1. Kolejny klasyk francuskiego cukiernictwa, religieuses au chocolat.
2. Nic prostszego niż ciasto parzone wypełnione intensywnie czekoladowym kremem cukierniczym (użyjemy Caribbes od Valrhona) i pokryte czekoladowym fondantem.
3. Umieść mleko, wodę, sól i masło w garnku.
4. Doprowadź do wrzenia i poczekaj, aż masło całkowicie się rozpuści, a następnie dodaj mąkę poza ogniem.
5. Dobrze wymieszaj, aby uzyskać jednolite ciasto, a następnie wróć z garnkiem na ogień.
6. Osusz ciasto (mieszaj na średnim ogniu przez około 2 do 3 minut, a utworzy się cienka warstwa na dnie garnka).
7. Następnie wlej ciasto do miski robota wyposażonego w mieszadło i mieszaj, aż para całkowicie oparuje ciasto.
8. Następnie stopniowo dodawaj ubite jajka, a uzyskasz jednolite, gładkie i białe ciasto.
9. Wsyp ciasto parzone do worka cukierniczego z gładką końcówką.
10. Wyciskaj ptysie o średnicy 5 do 6 cm na korpus religieuses, a o średnicy 2 do 3 cm na gładką blasze wyłożonej papierem do pieczenia lub bezpośrednio na natłuszczonej blasze.
11. Oprósz niewielką ilość cukru pudru, a następnie wstaw do piekarnika nagrzanego do 170°C na około 40 minut (obserwuj piekarnik, ciasta powinny być dobrze zrumienione pod koniec pieczenia), a następnie pozostaw do ostygnięcia na krótko.
12. Czekoladowy krem cukierniczy: pełnego mleka cukru ótek jaj (około 6 ótek) mączki kukurydzianej masła gorzkiej czekolady o zawartości 66% kakao Podgrzej mleko.
13. Ubij ótkę z cukrem i mączką kukurydzianą, a następnie wlej pozostałe mleko, mieszaj.
14. Wlej wszystko do garnka i gotuj na średnim ogniu, ciągle mieszaj, aż zgęstnieje.
15. Poza ogniem dodaj masło, dobrze wymieszaj, a następnie czekoladę.
16. Kiedy krem jest dobrze jednolity, przelej go do pojemnika, przykryj folią od lodówki.
17. Nie oszczędzaj proszku kakaowego Kiedy krem cukierniczy i ptysie ostygną, napełnij je od spodu za pomocą gładkiej końcówki.
18. Następnie przygotuj glazur: podgrzej lukier bardzo delikatnie (nie powinien przekroczyć 37°C), dodaj do niego proszek kakaowy i w razie potrzeby trochę syropu z cukru trzcinowego, aby rozcieńczyć teksturę.
19. Zaczynaj od glazurowania gówek religieuses.

20. Następnie polej korpusy i natychmiast umieść ówki na górze.

21. Wótna kilka minut do lodówki, a następnie delektuj się !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com