

Religiosas de chocolate

Ingrédients

- 125g de água
- 125g de leite integral
- 100g de manteiga
- 2g de sal
- 200g de farinha de trigo
- 300g de ovos (cerca de 6 ovos inteiros)
- 750g de leite integral
- 90g de açúcar
- 105g de gemas de ovos (cerca de 6 gemas)
- 55g de amido de milho
- 65g de manteiga
- 320g de chocolate amargo com 66% de cacau
- 400g de fondant de confeitiro

Préparation

1. Novamente um grande clássico da confeitaria francesa, as "religieuses" de chocolate.
2. Nada mais simples, massa choux recheada com um creme de confeitiro bem chocolatoso (usei o Caraiões de Valrhona) e coberta com um fondant de cacau.
3. Coloque o leite, a água, o sal e a manteiga em uma panela.
4. Leve à ebulição, e espere que a manteiga esteja totalmente derretida, então adicione a farinha fora do fogo.
5. Misture bem para obter uma pasta homogênea, então coloque novamente a panela no fogo.
6. Seque a massa (remova-a sob fogo médio por cerca de 2 a 3 minutos, até ter uma fina película no fundo da panela).
7. Em seguida, despeje-a na tigela do robô equipada com a folha, e mexa até que todo o vapor tenha se dissipado da massa.
8. Em seguida, adicione gradualmente os ovos batidos, até obter uma massa homogênea, lisa e brilhante.
9. Coloque a massa choux em um saco de confeitir equipado com um bico liso.
10. Modele choux de 5 a 6 cm de diâmetro para o corpo das religieuses, e 2 a 3 cm para a cabeça em uma placa coberta de papel manteiga, ou em uma placa untada diretamente.
11. Povilhe com um pouco de açúcar de confeitiro, e depois coloque no forno pré-aquecido a 170°C em calor estático por cerca de 40 minutos (monitorar de acordo com o forno, os choux devem estar bem dourados no final do cozimento), depois deixe esfriar na grelha.
12. Aqueça o leite.
13. Bata as gemas com o açúcar e o amido de milho, em seguida despeje metade do leite quente sobre a mistura mexendo.
14. Devolva tudo à panela e cozinhe sob fogo médio mexendo constantemente até engrossar.
15. Fora do fogo, adicione a manteiga, mexa bem, e depois o chocolate.
16. Quando o creme estiver bem homogêneo, despeje-o em um recipiente, cubra-o com filme plástico em contato e faça esfriar na geladeira.
17. Uma vez que o creme de confeitiro e os choux estiverem frios, recheie-os por baixo com a ajuda de um bico liso pequeno.
18. Em seguida, prepare a cobertura: aqueça o fondant muito suavemente (não deve passar de 37°C)

adicionando cacau em pó e, se necessário, um pouco de xarope de açúcar de cana para fluidificar a textura.

19. Comece cobrindo as cabeças das religiosas.

20. Depois, cubra os corpos, e coloque-as imediatamente.

21. Leve à geladeira por alguns minutos, depois aproveite!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com