

Chokladreluiger

Ingrédients

- 125g vatten
- 125g helmjölk
- 100g smör
- 2g salt
- 200g mjöl
- 300g ägg (ungefär 6 hela ägg)
- 750g helmjölk
- 90g socker
- 105g äggulor (ungefär 6 gulor)
- 55g majsstärkelse
- 65g smör
- 320g mörk choklad med 66% kakao
- 400g bakverksfondant

Préparation

1. Ännu en stor klassiker inom fransk bakverk, religieuses med choklad.
2. Inget enklare än detta, en chouxdeg fylld med en riktigt chokladig konditorikräm (jag använde Valrhonas Caraïbes) och glaserad med en kakaofondant.
3. Lägg mjölken, vattnet, saltet och smöret i en kastrull.
4. Koka upp och vänta tills smöret har smält helt, tillsätt sedan mjölet utanför värmen.
5. Blanda väl för att få en homogen smet och sätt sedan tillbaka kastrullen på värmen.
6. Torka ut degen (rör om den på medelhög värme i ungefär 2 till 3 minuter, tills det bildas en tunn hinna på kastrullens botten).
7. Häll sedan den i blandarskålen med i bladslagen på och rör om den tills ångan helt släppt ur degen.
8. Tillsätt sedan gradvis de uppvispade äggen tills du får en homogen, slät och glansig deg.
9. Häll chouxdegen i en spritspåse försedd med en slät tyll.
10. Spritsa chouxbullar med 5 till 6 cm i diameter för kropparna på religieuses och 2 till 3 cm i diameter för huvudet på en plåt täckt med bakplåtspapper eller smörja en plåt direkt.
11. Strö över lite florsocker och ställ in i ugnen förvärmad till 170°C på statisk värme i cirka 40 minuter (övervaka beroende på ugnen, chouxerna ska vara väl gyllene i slutet av gräddningen), låt sedan svalna på galler.
12. Chokladkonditorikräm: helmjölk socker äggulor (ungefär ulor) majsstärkelse smör mörk choklad med 66% kakaoVärm mjölken.
13. Vispa äggulorna med sockret och majsstärkelsen, häll sedan på halva av den varma mjölken medan du rör om.
14. Häll tillbaka allt i kastrullen och koka på medelhög värme medan du ständigt rör om tills det tjocknar.
15. Utanför värmen, tillsätt smöret, blanda väl och sedan chokladen.
16. När krämen är helt homogen, häll den i en behållare, täck den med plastfolie och låt den svalna i kylskåpet.
17. Osötat kakaopulverNär chokladkrämen och chouxerna är svala, fyll dem underifrån med en liten slät tyll.
18. Förbered sedan glasyren: värm mycket försiktigt fondanten (den får inte överstiga 37°C) genom att tillsätta kakaopulver och eventuellt lite sockerrörssirap för att mjuka upp texturen.
19. Börja glasera huvudena på religieuses.
20. Sedan, glasera kropparna och lägg omedelbart på huvudena.

21. Sätt i kylskåp några minuter och njut!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com