

Çikolatalı rahibeler

Ingrédients

- 125g su
- 125g tam yağlı süt
- 100g tereyağı
- 2g tuz
- 200g un
- 300g yumurta (yaklaşık 6 tam yumurta)
- 750g tam yağlı süt
- 90g şeker
- 105g yumurta sarısı (yaklaşık 6 yumurta sarısı)
- 55g mısır niastası
- 65g tereyağı
- 400g pasta fondanı

Préparation

1. Yine Fransız pastacılığının büyük bir klasiği olan çikolatalı religieuses.
2. Daha basiti yoktur, çikolatalı pastacı kreması (Valrhona'nın Caraïbes'ini kullandım) ile doldurulmuş ve kakao fondan ile kaplanmış choux hamuru.
3. Bu tarifi elbette ekler yapmak için kullanabilirsiniz (bu durumda hamuru 14mm'lik bir yıldız uç ile yaklaşık 12cm uzunluğunda eklerler yaparak sıkın) ya da sadece sade choux olarak yapabilirsiniz, fondan ile süslemek istemiyorsanız ;-).
4. Sütü, suyu, tuzu ve tereyağını bir tencereye koyun.
5. Kaynayana kadar ısıtın ve tereyağı tamamen eriyene kadar bekleyin, ardından unu ateşten çıkararak ekleyin.
6. Homojen bir hamur olacak şekilde iyice karıştırın, ardından tencereyi yeniden ateşe koyun.
7. Hamuru kurutun (orta ateşte yaklaşık 2 ila 3 dakika boyunca karıştırın, tencerenin dibinde ince bir tabaka oluşana kadar).
8. Daha sonra, robotun yaprak aparatına sahip kasesine dökün ve hamurun buharının tamamen kaçmasına kadar karıştırın.
9. Ardından, yavaş yavaş çırpılmış yumurtaları ekleyin, homojen, pürüzsüz ve parlak bir hamur elde edene kadar karıştırın.
10. Choux hamurunu düz bir ucu olan bir sıkma torbasına dökün.
11. Religieuses için 5-6 cm çapında, baları için ise 2-3 cm çapında olacak şekilde hafifçe unlanmış kâğıt üzerinde veya doğrudan yağlanmış bir tepsiye sıkın.
12. Üzerine biraz pudra ekleri serpin ve önceden 170°C'de ısıtılmış statik fırında yaklaşık 40 dakika pişirin (fırına göre gözlemleyin, choux'lar pişirme sonunda iyi kızarmış olmalıdır), ardından bir telli rafta soğumaya bırakın.
13. Sütü ısıtın.
14. Yumurta sarılarını şeker ve mısır niastası ile çırpın, ardından sıcak süütün yarısını karıştırarak üzerine dökün.
15. Hepsini tencereye geri dökün ve sürekli karıştırarak orta ateşte koyulaşana kadar pişirin.
16. Ateşten aldıktan sonra tereyağını ekleyin, iyice karıştırın, ardından çikolatayı ekleyin.
17. Krema tamamen homojen hale geldiğinde bir kaba dökün, temasla filmle kaplayın ve buzdolabında soğutun.
18. Pastacı kreması ve choux soğuduktan sonra, alt kısımlarından küçük bir düz uç yardımıyla doldurun.
19. Daha sonra glaze hazırlayın: fondanı çok yavaş şekilde ısıtın (37°C'yi geçmemelidir) ve içine kakao tozu

ekleyerek ve gerekirse dokusunu akıcı hale getirmek için biraz şeker kamışı tozunu ekleyin.

20. İlk olarak, baskıları glazeleyin.

21. Daha sonra, bedenleri glazeleyin ve hemen üzerlerine baskıları yerleştirin.

22. Birkaç dakika buzdolabında bekletin, ardından keyfini çıkarın!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com