

Religieuses



Ingredientes

Craquelin

Azucar rubia: 95 g

Harina: 75 g

Vaina de vainilla: 1/2 Unidad

Manteca pomada: 70 g

Crema pastelera al caramelo

Leche: 1/2 L

Azucar: 120 g

Vaina de vainilla: 1/2 Unidad

Almidón de Maíz: 40 g

Yemas: 6 Unidades

Salsa de caramelo: 120 g

Pâte à choux

Manteca: 150 g

Leche: 160 Ml.

Agua: 160 Ml.

Sal: 1/2 cdita.

Harina: 180 g

Azucar: 1/2 cdita.

Preparación de la Receta

Pâte à choux

- Colocar en una olla 160 ml de leche, 160 ml de agua, 150 ml de *manteca*, ½ cdita de azúcar y ½ cdita de sal
- Llevar a fuego, revolver hasta que la *manteca* se funda y comience un leve hervor en los bordes
- Incorporar 180g de *harina* y revolver por dos minutos hasta que la preparación se despegue del fondo.

- Pasar la preparación a una batidora con lira
- Batir hasta que baje la temperatura y añadir 10 huevos, de a uno por vez y continuar batiendo hasta que se integren.

Craquelin

- Mezclar en un bowl 70g de *manteca* pomada, 95g de azúcar rubia y 75g de *harina*
- Perfumar con las semillas de ½ vaina de vainilla
- Trabajar la mezcla con la mano hasta integrar
- Colocar la masa entre dos papeles film y estirar
- Conservándola en el papel llevarla a freezer para reposar.

Armado

- Con la pâte à choux en manga, colocar sobre una placa siliconada en forma de copos, más grandes para las bases y más pequeños para la parte superior.
- Cortar el craquelin ya congelado en círculos grandes y pegarlos sobre los copos grandes de pâte à choux .
- Llevar la placa a horno precalentado de 210 grados durante 10 a 15 minutos.

Crema pastelera al caramelo

- Colocar en un bowl 6 yemas, 40 g de almidón de maíz y 60g de azúcar
- Mezclar.
- Calentar en un olla ½ l de leche con ½ vaina de vainilla
- Retirar del fuego y añadir 60g de azúcar
- Mezclar y retirar la vaina de vainilla.
- Incorporar a la mezcla de yemas, almidón de maíz y azúcar parte de la leche
- Mezclar y volcar esta preparación al resto de la leche
- Volver a llevar a fuego hasta espesar.
- A mitad de cocción incorporar 120g de salsa de caramelo
- Integrar con batidor y seguir espesando.
- Retirar del fuego y dejar enfriar.
- Rellenar los bollos de pâte à choux ya cocidos con la *crema* pastelera al caramelo con la ayuda de una manga
- Bañar con *chocolate*
- Ensamblar con dulce de leche en manga rizada los bollos grandes y los pequeños
- Decorar con hojitas de oro o perlititas doradas

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/religieuses>