

Glands



Matières premières

Eau
Lait
Sucre
Sel
Beurre
Farine
Œufs

Quantités Progression

Eau
Lait
Sucre
Sel
Beurre
Farine
Œufs

Pâte à choux :

Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre en petits morceaux.

Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine tamisée, remettre sur le feu en remuant vivement.

Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la casserole ni à la spatule.

Transvider l'appareil dans une bassine et incorporer les œufs battus un à un. La pâte doit faire un ruban.

Dresser à la poche sur feuille ou sur plaque beurrée les formes diverses.

Dorer le dressage et rectifier si besoin à la fourchette humide.

Cuire dans un four à sole à 210°C.

Débarrasser sur grille dès la sortie du four.

Lait	0.500
Jaunes d'œufs	4
Sucre semoule	0.125
Poudre à crème	0.055
Crème de pistache	0.020

Crème pâtissière :

Dans une casserole, porter à ébullition le lait, la pâte de pistache avec la moitié du sucre.

Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement.

Incorporer la poudre à crème.

Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud.

Hors du feu, mélanger l'appareil au reste du lait, remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes.

Verser sur plaque inox ou feuille.

Refroidir rapidement en cellule.

Fondant	0.200
Pailleté chocolat	0.100
Colorant vert	QS

Progression :

Percer les glands

Fouetter énergiquement la crème pâtissière pour la lisser.

Garnir les pâtes à choux à la poche.

Faire ramollir un peu de fondant blanc puis le chauffer à 40°C.

Rectifier la consistance avec quelques gouttes de sirop.

Colorer en vert pâle.

Glacer au fondant et tremper le côté le plus large dans le pailleté chocolat.

