



Glands

Ingredients

Pâte à choux

160g d'eau
70g de beurre
2cuillère à café de sucre
120g de farine
3 oeufs

Crème pâtissière au rhum

480g de lait entier
20g de rhum
2 oeufs
2 jaunes d'oeuf
70g de sucre
40g de maïzena
10g de sucre vanillé

Glaçage royal

34g de blancs d'oeuf
100g de sucre glace
du colorant

Pâte à choux

Mettre l'eau, le sucre et le beurre à chauffer 5min/100°C/vitesse 1

Ajouter la farine et mélanger 20s/vitesse 4

Laisser refroidir 15 minutes, pendant ce temps préchauffer votre four à 200°C

Une fois la pâte refroidie, ajouter les oeufs 1 à 1 en mélangeant vitesse 5

Quand la pâte est homogène, verser dans une poche à douille, former vos glands et mettre au four jusqu'à ce que ce soit bien colorés

Crème pâtissière au rhum

Dans le bol mettre tous les ingrédients et cuire 6 minutes/90°C/vitesse 4 puis mixer 6 secondes/vitesse 9

Filmer au contact et laisser refroidir avant de remplir vos glands à l'aide d'une poche à douille.

Glaçage royal