

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 chauffer 5min/100C/vitesse 1

Ajouter la farine et mlanger 20s/vitesse 4

Laisser refroidir 15 minutes, pendant ce temps prchauffer votre four 200C

Une fois la pte refroidie, ajouter les oeufs 1 1 en mlangeant vitesse 5

Quand la pte est homogne, verser dans une poche douille, former vos glands et mettre au four jusqu' ce que ce soit bien colors

Crème pâtissière au rhum

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

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

Glaçage royal

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr