

Zeppole di San Giuseppe au chocolat

Pâte à choux au chocolat

250 ml	eau
125g	beurre
162g	farine tout usage
15g	cacao extra-brut Cacao Barry
250 ml	oeuf (environ 5)

Amener à ébullition l'eau et le beurre. Ajouter la farine et le cacao et dessécher quelques minutes et brassant constamment, sur feu moyen. Ajouter les œufs graduellement en mélangeant bien entre chaque addition.

Cuisson à la friteuse.

Crème pâtissière au chocolat

500 ml	Lait
200g	Sucre
2	jaunes d'œufs
50g	Fécule de maïs
50g	beurre
50g	chocolat 64% cacao

Amener à ébullition 375 ml lait avec 100 g de sucre. Blanchir les jaunes avec le sucre et la féculé. Ajouter les 125 ml de lait froid. Verser graduellement le lait bouillant sur le mélange de jaunes d'œufs en mélangeant. Remettre le tout dans la casserole et cuire à feu moyen en brassant constamment avec un fouet. Laisser bouillir environ 2 minutes. Ajouter le beurre et le chocolat et bien brasser. Verser dans un plat et filmer au contact. Laisser refroidir complètement au réfrigérateur et fouetter avant d'utiliser.