



*Wellington on a Plate*  
*Cooking with Katherine Mansfield*  
*August 25, 2024*

*Tea menu*

*Chouquettes*

*Lemonade scones, cream & jam*

*Almond honey cake*

*Eclairs with lemon verbena\* glaze and lavender\* crème patissière*

*Chocolate profiteroles with crème Chantilly*

*Cucumber dill\* cream cheese sandwiches*

*Gougères*

*Served with a selection of teas and infusions:*

*lemon verbena and lemon balm\*, & 100% pure Ceylon*

*single origin black tea, green tea, earl grey*

*\*all herbs and edible flowers were sourced from Savour Cooking School's organic garden in Wadestown, Wellington*

## Recipes

**Basic Choux** (this is a versatile choux that can be used in a savoury or sweet way)

Makes about 20 puffs

### Ingredients:

60 ml Water

60 ml milk

2 grams salt

2 grams caster sugar

50 grams butter

80 grams high grade flour

2 eggs, mixed together with a whisk (you might not add all of the eggs, see below).

### Method:

1. Preheat oven to 175 c low fan.
2. Melt butter into water and milk, bring to simmer, add in salt and sugar.
3. Add in flour in one go; and mix to combine and cook out while stirring with a rubber spatula or wooden spoon. This usually takes a few minutes and you can tell that it's ready when the mix resembles mashed potatoes and the whole mix starts coming together off the sides and bottom into one clump.
4. Cool down completely, putting aside for a few minutes.
5. Add in eggs slowly. You may not need all the eggs. The consistency of the mix needs to be pipeable.
6. Place the mix in a piping bag and cut off the tip. Pipe the shapes you want onto an oven tray lined with baking paper.

7. Bake 25 minutes (this is dependent on your oven so you might need to cook it less time). Then lower the temp and dry at 150c for 15 minutes. **Do not open doors while baking, or it will collapse!!!!**

### **Chantilly cream**

250 ml fresh cream

1 tsp vanilla

20 g icing sugar

Method: Whip the cream with the other ingredients until stiff peaks.

### **Crème patissiere**

125 g Milk

25 g Sugar

25 g Corn flour

½ tsp vanilla essence

125 g Egg yolks

### **Method:**

1. Bring milk up to simmer
2. In a separate bowl, mix together egg yolk, cornflour and sugar.
3. Temper egg yolk mix into hot milk and bring back into pot.
4. Bring back to heat and cook until thickened. Mix actively. Let cool down before using.

### **Lavender cream:**

170 g cooled pastry cream (for the lavender flavour, I used the milk in the above recipe and put some of our organic lavender flowers in it and simmered it for 5 minutes and then let it sit overnight, then strained it)

100 g fresh cream, whipped to medium soft peak

Fold the whipped cream into the pastry cream and place in piping bag with tip to fill eclairs.

### **Chocolate sauce:**

100 g dark chocolate

50 ml fresh cream

### **Method:**

Melt chocolate and cream together till warm. Leave aside and pour over the profiteroles.

### **Les Gougères (recipe from the French writer Collette via Wendy Joyce)**

This recipe is apparently originally from the French writer Collette. Don't ask me how I got it! My life has been varied and involved lots of time in France with writers and people who knew her way back when. Enjoy! Wendy

### **NOTE: it's super important to NOT OPEN THE OVEN DURING THE COOKING!!**

Also, please respect the instructions for changing the temperature while they are in the oven.

This is an excellent appetizer! You can serve them hot or at room temperature. You can even make little canapés/sandwichs with cheese or smoked salmon or pâté inside.

### Ingredients:

- 250 ml water
- 75 g butter
- 150 g flour
- 4 eggs
- 100 g grated cheese (sharp cheddar or gruyère)
- Pinch of salt
- 1 pinch nutmeg
- An egg

### Method:

- 1- Preheat the oven to 220°C.
- 2- Place the water and butter in a thick bottomed pot. Bring to a simmer.

- 3- Off the heat, add all the flour in one go. Using a spatula, keep stirring it until it becomes a consistent mix.
- 4- Put it back on a low heat to mix and dry it out. You want to cook out the flour.
- 5- Your forearm muscles will be hurting! Keep going for a good 5 minutes.
- 6- Take it off the heat. Let it cool down.
- 7- Add the eggs. You should ideally mix all the eggs together and just add the amount you need to make the ideal paste. If you want, you can also add the eggs whole one by one, depending on how daring you're feeling! (watch out for eggshells).
- 8- Take the time to mix in each egg. The mix should be really smooth and glossy.
- 9- Add the cheese, the salt and pepper and the nutmeg
- 10- Pipe the gougères onto a tray (lined with baking paper)
- 11- Brush the gougères with egg yolk (you can mix some egg yolks up with a whisk beforehand with a tiny bit of water).
- 12- Reduce oven to 210. Bake for 5 minutes then turn down the temperature to 180 about 25 min. The top of the gougère should have formed a crust and look golden.

For the francophones among you, recipe in French:

C'est super en amuse-bouche. Vous pouvez les servir chaud ou bien à température ambiante (vous pouvez même faire des petits canapés/sandwichs avec, mettant dedans du fromage, du poisson—du saumon fume, par ex, du pâté)

Préparer :

- 250 ml d'eau
- 75 g de beurre
- 150 g de farine
- 4 œufs
- 100 g de fromage râpé (emmental ou gruyère)
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de Noix de muscade
- Un autre oeuf

**Temps de préparation :** 20 min

**Niveau :** pas très facile quand même, il faut des muscles !

**Coût :** pas cher

1- Préchauffez votre four à 220°C. Versez l'eau dans une casserole inoxydable avec le beurre coupé en dés. Portez à ébullition.

2- Hors du feu, ajoutez en une seule fois la farine et mélangez bien à la spatule. Dès que la pâte est souple, remettez de nouveau sur feu vif.

3- Mélangez énergiquement la pâte pour la dessécher. Vos muscles de l'avant-bras et de l'omoplate doivent vous faire mal ! J'ai travaillé ainsi la pâte 5 bonnes minutes. Retirez du feu et laissez refroidir quelques minutes.

4- Ajoutez les oeufs un à un. Prenez bien le temps d'incorporer chaque oeuf, en mélangeant puis levant la pâte à chaque fois. Il faut bien remuer entre chaque oeuf afin de toujours conserver cette belle pâte bien lisse.

5- Incorporez à la pâte à choux le gruyère râpé, le sel, le poivre et mélangez bien. Vous pouvez mettre 30 g de fromage de côté pour les parsemer sur le dessus de la gougère.

6- Sur une plaque beurrée ou du papier sulfurisé, disposez la pâte en petits tas à l'aide d'une cuillère à café.

7- Brossez les gougères avec la dorure d'oeuf (fait en mélangeant un jaune d'oeuf avec un peu d'eau)

8- Enfournez pendant 25 min. Le dessus de la gougère forme une croûte.

#### Cuisson :

Four chaud à 210° ---> 5 min.

puis four à 180° pendant ---> 20 min.

laisser encore 5 min dans le four porte fermée avant de servir.

Il ne reste plus qu'à goûter les gougères! Servez avec une salade verte ou nature, un bon verre de vin rouge, et bien évidemment, régalez-vous !

Four chaud à 210° ---> 5 min.

puis four à 180° pendant ---> 20 min.

laisser encore 5 min dans le four porte fermée avant de servir.

Il ne reste plus qu'à goûter les gougères! Servez avec une salade verte ou nature, un bon verre de vin rouge, et bien évidemment, régalez-vous !