



LAURENT DUCHÊNE - MOF

RELIGIEUSE AU CAFÉ

Pour 10 éclairs

Ingrédients

PÂTE À CHOUX

100 g eau
100 g lait 1/2 écrémé
5 g sel
5 g sucre semoule
100 g beurre
120 g farine (type T65)
200 g œufs frais

CRÈME PÂTISSIÈRE CAFÉ

560 g lait demi écrémé
78 g jaunes d'œufs
112 g sucre semoule
13 g farine (type T65)
33,5 g poudre à flan

20 g extrait de café Colombie Pur Arabica

FONDANT CAFÉ

600 g fondant blanc
16 g glucose DE 40
30 g de beurre cacao
20 g de chocolat lait 38%

8 g extrait de café Colombie Pur Arabica

CRÈME AU BEURRE CAFÉ

40 g sucre
11 g eau
11 g œufs
6 g jaunes d'œufs
60 g beurre

3 g extrait de café Colombie Pur Arabica

CRAQUELIN

48 g beurre
55 g cassonade
55 g farine (type T65)

2,5 g extrait de café Colombie Pur Arabica

Préparation

PÂTE À CHOUX

Bouillir l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre. Ajouter la farine tamisée en une fois et dessécher à feu vif. Débarrasser et ajouter les œufs un à un. Pocher avec une douille unie 25 g pour le corps de la religieuse (diamètre 4,5 cm) et 8 g pour la tête de la religieuse (diamètre 2,5 cm). Cuire au four à sole pendant 40 min à 160°C.

CRÈME PÂTISSIÈRE CAFÉ

Bouillir le lait. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajouter la farine, la poudre à flan et l'extrait de café. Cuire en portant à ébullition (30 sec/L de lait). Débarrasser et refroidir rapidement.

FONDANT CAFÉ

Fondre au micro-onde le fondant, le glucose, l'extrait de café à 45°C. Fondre le chocolat et le beurre de cacao à 45°C. Incorporer le chocolat au fondant et tempérer à 50°C. Couler en « Flexipan » les demi-sphères de diamètre 7 cm pour le corps de la religieuse (30 g / corps) et de diamètre 5 cm pour la tête (15 g/tête). Laisser au surgélateur 15 min et démouler.

CRÈME AU BEURRE CAFÉ

Cuire l'eau et le sucre à 120°C. Monter les œufs et les jaunes. Verser le sirop dessus. Monter en plein vitesse puis refroidir à 30°C. Ajouter le beurre coupé en cubes et tempéré. Chauffer légèrement si besoin. Lorsque la crème est lisse et brillante, incorporer l'extrait de café.

CRAQUELIN

Mettre le beurre bien froid et le reste des ingrédients dans la cuve avec la feuille. Mélanger et stopper lorsque le mélange est homogène. Etaler à 2 mm d'épaisseur puis surgeler. Détailler avec un emporte-pièce de diamètre 5 cm pour le corps de la religieuse et de 3 cm pour la tête.

MONTAGE ET FINITIONS

Garnir les corps et les têtes de religieuses avec la crème pâtissière café. Glacer les corps et têtes de religieuse dans les « Flexipan » et mettre au surgélateur 15 min. Démouler, coller la tête de la religieuse sur le corps et pocher la crème au beurre avec une petite douille cannulée.

Les produits associés à cette recette



EXTRAIT DE
CAFÉ COLOMBIE
PUR ARABICA