RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

# LA RELIGIEUSE COINTREAU®





LE CHEF

Création originale de
Jean-Michel PERRUCHON,
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier
Ecole Bellouet Conseil, Paris, France

Recette pour environ 12 religieuses

## 1. LA PATE A CHOUX

125 g de lait entier
125 g d'eau
5 g de sel
10 g de sucre semoule
110 g de beurre
140 g de farine type 55
245 g d'œufs entiers

Dans une casserole, faire bouillir le lait, l'eau, le sel, le sucre semoule et le beurre. Hors du feu, incorporer la farine tamisée, remettre le tout sur le feu et dessécher en remuant à la spatule. Dès que la pâte se détache du récipient, transvider la pâte à choux dans la cuve du mélangeur, munie de la feuille. Ne pas trop travailler la pâte à choux. Ajouter les œufs qui ont été préalablement brisés au fouet (ainsi ils s'incorporent beaucoup mieux à la masse) : le tiers des œufs est incorporé en une seule fois, le reste ensuite. Si la pâte est trop ferme, ajouter un peu de lait chaud. La pâte forme un beau ruban, ni trop souple, ni trop ferme.
A la poche à douille unie n° 9, sur feuille de papier cuisson ou sur feuille de silicone Silpat®, dresser 12 gros choux d'environ 5 cm de diamètre et disposer dessus des disques de 6 cm de diamètre de croustillant. Puis, dresser 12 petits choux de 2 cm de diamètre et disposer dessus des disques de 3 cm de diamètre de croustillant. Cuire dans un four à convection à 180/170°C en four ventilé, pendant environ 35 minutes, en ouvrant de temps en temps la porte du four pour laisser s'échapper la buée. A savoir : dans un four trop chaud, la pâte à choux se développe, mais elle craque, ce qui est un défaut pour le glaçage. Par contre, dans un four à la température indiquée, la pâte à choux se développe lentement, reste lisse et souple.

## 2. LE CROUSTILLANT (CRAQUELIN)

50 g de beurre
75 g de sucre cassonade
75 g de farine

Mélanger le tout ensemble et étaler au rouleau entre 2 feuilles de plastique ou de papier, à 2 mm d'épaisseur. Congeler et détailler de gros disques de 6 cm de diamètre et de plus petits de 3 cm de diamètre. Les croustillants sont à positionner bien froids sur les choux avant cuisson.

## 3. GLAÇAGE CHOCOLAT MIROIR

75 g d'eau
150 g de glucose
150 g de sucre semoule
150 g de lait concentré sucré Nestlé®
5 feuilles de gélatine (10 g qualité or 200 blooms)
150 g chocolat blanc
2 g de colorant liposoluble orange

Dans une casserole, porter à ébullition ensemble l'eau, le glucose et le sucre semoule. Ajouter la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide et fondue au micro-ondes ou au bain-marie puis verser sur le lait concentré, le chocolat blanc et le colorant. Mixer et réserver au réfrigérateur durant

.../...

une nuit obligatoirement. Le lendemain, chauffer le glaçage à 26°C/28°C environ et utiliser sur les religieuses.

## 4. CRÈME PÂTISSIÈRE ALLÉGÉE DE BASE

500 g de lait entier
4 jaunes d'œufs (80 g)
80 g de sucre semoule
40 g de Maïzena®
50 g de beurre
4 feuilles de gélatine (8 g qualité or 200 blooms)
200 g de crème fouettée

Réaliser une crème pâtissière : dans une casserole, faire bouillir le lait et le verser sur le mélange blanchi de jaunes d'œuf, sucre semoule et Maïzena®. Porter l'ensemble à ébullition pendant 2 minutes. Hors du feu, ajouter le beurre et mixer l'ensemble avant de faire refroidir le tout au réfrigérateur. Bien lisser la crème froide au fouet. Ajouter la masse gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide et fondue au micro-ondes ou au bain-marie et enfin incorporer délicatement la crème fouettée.

## 5. CRÈME LÉGÈRE COINTREAU®

1 kg de crème pâtissière allégée de base
80 g de Cointreau® 40% vol.

Mélanger le Cointreau® délicatement à la crème pâtissière. Réserver pour la garniture des religieuses.

## 6. MONTAGE ET FINITION

Garnir les gros et les petits choux cuits avec la crème légère parfumée au Cointreau®. Après les avoir placés 10 minutes au congélateur, glacer les choux avec le glaçage coloré orange. Disposer sur chaque chou un disque de chocolat plastique coloré, poser une pointe de feuille d'or ou décorer à votre convenance.

