



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



LA RELIGIEUSE RÉMY MARTIN®

LE CHEF

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



Recette de pâte à choux pour environ 40 religieuses

1. LE CROUSTILLANT (CRAQUELIN)

- 100 g de beurre
- 125 g de sucre cassonade
- 125 g de farine

Mélanger le tout ensemble et étaler entre 2 feuilles de plastique guitare, à 2 mm d'épaisseur. Surgeler et détailler à la taille de 6 cm de diamètre.

2. LA PÂTE A CHOUX

- 250 g de lait entier
- 250 g d'eau
- 10 g de sel
- 20 g de sucre semoule
- 225 g de beurre
- 275 g de farine type 55
- 450 g d'œufs entiers

Faire bouillir le lait, l'eau, le sel, le sucre semoule, 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 masse dans la cuve du mélangeur, munie de la feuille. Ne pas trop travailler la pâte à choux. Ajouter les œufs qui ont été brisés au fouet (ainsi ils s'incorporent beaucoup mieux à la masse) : 1/3 des œufs est incorporé en une seule fois, le reste ensuite. Si la pâte est trop ferme, ajouter un peu de lait chaud, environ 60 g pour cette recette, pour la mise au point. La pâte fait un beau ruban, elle doit être ni trop douce, ni trop ferme.

Dresser des choux à la poche à douille n° 9, sur feuille de Silpat® d'environ 5 cm de diamètre. Disposer dessus des disques de 6 cm de diamètre de croustillant. Cuire dans un four à sole à 180°C ou 170°C, en four ventilé, pendant environ 35 minutes, clef ouverte. A savoir : dans un four trop chaud, la pâte à choux développe, mais elle craque, ce qui est un défaut pour le glaçage. Par contre, dans un four, à la température indiquée ci-dessus, la pâte à choux développe lentement, reste lisse et souple. Dès l'enfournement, la buée est fermée pour favoriser le développement. Aussitôt que celui-ci est constaté, laisser la buée s'échapper car elle occasionne aussi un craquement de la pâte à choux.

3. GLAÇAGE CHOCOLAT MIROIR

- 150 g d'eau
- 300 g de glucose
- 300 g de sucre semoule
- 200 g de lait concentré sucré
- 140 g de masse de gélatine
- (20 g de gélatine poudre 200 blooms et 120 g d'eau)
- 300 g chocolat blanc
- 5 g de colorant liposoluble orange

Dans une casserole, cuire ensemble l'eau, le sucre semoule et le glucose à 103°C. Verser le tout sur le lait concentré et la masse gélatine, puis sur le chocolat blanc et le colorant orange. Mixer et réserver au réfrigérateur. Le lendemain chauffer le glaçage à 28°C/30°C environ et utiliser pour le glaçage des religieuses.

.../...



THE BOTANIST



RÉMY MARTIN

METAXA

MOUNT GAY
Est. 1703
Barbados
Rum



ST-RÉMY
XO

Jacobsen

PORT
CHARLOTTE

Père
MAGLOIRE



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

4. CRÈME PÂTISSIÈRE ALLÉGÉE DE BASE

1 l de lait entier
200 g de jaunes d'œufs
180 g de sucre semoule
80 g de poudre à crème
100 g de beurre
84 g de masse gélatine
(12 g de gélatine poudre 200 blooms et 72 g d'eau)
400 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 poudre à crème. Cuire l'ensemble à ébullition pendant 2 minutes. Hors du feu, ajouter le beurre et mixer l'ensemble avant de faire refroidir le tout. Bien lisser la crème froide, ajouter la masse gélatine fondue et enfin délicatement la crème fouettée.

CRÈME LÉGÈRE RÉMY MARTIN®

1 kg de crème pâtissière allégée de base
60 g de Rémy Martin® 50% volume

MONTAGE ET FINITION

Garnir les choux cuits avec la crème parfumée au Rémy Martin®.

Après les avoir placés 10 minutes au surgélateur, glacer les choux avec le glaçage coloré rouge.

Au préalable, garnir des moules globe 26 de crème parfumée au Rémy Martin®. Surgeler le tout. Démoulez les formes puis les glacer avec le glaçage coloré rouge.

Disposer sur chaque chou un disque de chocolat plastique coloré, terminer avec la forme globe glacée et une pointe de feuilles d'or.

