



Réalisé avec :
Blond DULCEY 32 %

Recette calculée
pour environ 10 religieuses



RELIGIEUSE DULCEY

Une création
de l'Ecole Gourmet
Cité du Chocolat Valrhona

PÂTE A CHOUX

80 g de lait entier

2 g de sucre

80 g d'eau

75 g de beurre

2 g de sel

90 g de farine T55

Faire bouillir le lait, l'eau, le beurre, le sucre et le sel.

Hors du feu, ajouter la farine puis de nouveau sur le feu, dessécher la pâte à la spatule.

A l'aide du robot, finir de dessécher la pâte et la tiédir.

Battre légèrement chaque œuf avant de l'ajouter à la pâte.

A l'aide d'une poche munie d'une douille, dresser une plaque de petits choux de 25 mm de diamètre et une plaque de gros choux de 45 mm de diamètre sur un tapis en silicone ou sur papier sulfurisé.

Cuisson : Enfourner à 240°C et couper le four. Laisser cuire environ pendant 25 mn, four éteint.

Rallumer le four à 165°C, à chaleur tournante, et terminer la cuisson pendant 12/15mn.

Conseil : pour une cuisson plus homogène cuire les deux plaques l'une après l'autre.

BISCUIT CROUSTILLANT

75 g de beurre

90 g de farine T55

90 g de cassonade

Mélanger le beurre pommade à la cassonade et à la farine.

Étendre entre 2 feuilles plastiques à 2,5 mm d'épaisseur.

Découper des ronds de 25 mm et de 55 mm.

GANACHE MONTEE DULCEY 32 %

150 g de lait entier

20 g de sucre inverti*

220 g de chocolat blond DULCEY 32%

390 g de crème entière liquide

*ou miel d'acacia

Chauffer les 150 g de lait avec le sucre inverti, puis réaliser une ganache avec le chocolat blond DULCEY en versant le lait chaud en trois fois sur le chocolat fondu. Mixer pour parfaire l'émulsion.

Ajouter les 390 g de crème froide à la ganache.

Laisser cristalliser 4 heures minimum au réfrigérateur avant de la fouetter.

GLACAGE

200 g de fondant blanc de confiseur

10 g de glucose

2 g de colorant hydrosoluble caramel

Chauffer le fondant blanc de confiseur avec le glucose, sur feu doux, dans une casserole entre 40/45°C.

Ajouter le colorant et bien mélanger.

Utiliser immédiatement.

MONTAGE

Percer un petit trou sous chaque chou et les garnir de ganache montée DULCEY.

Dans un moule en silicone demi-sphère, pocher 5 g de fondant et déposer un petit chou en le faisant légèrement tourner. Laisser 15mn au congélateur et démouler délicatement.

Procéder de la même manière pour les gros choux en pochant 15 g de fondant dans un moule en silicone demi-sphère.

Pour le montage, déposer le petit chou sur le gros et réserver au frais avant dégustation.