

Religieuses



Matières premières

Beurre
Vergeoise
Farine
Extrait de vanille

Eau
Lait
Beurre
Sel
Sucre semoule
Farine
Œufs

Lait
Jaunes d'œufs
Sucre semoule
Poudre à crème

Fondant
Couverture noire

Sucre
Eau
Jaunes
Œufs
Beurre

Quantités Progression

0.075
0.095
0.095
0.001

0.125
0.125
0.110
0.007
0.005
0.140
0.250

0.375
0.060
0.090
0.040

0.400
0.100

0.330
0.120
5
2
0.330

Craquant vanille vergeoise :

Mélanger tous les ingrédients à la feuille, sans trop corser la pâte.

Etaler entre deux feuilles et réserver au réfrigérateur.

Pâte à choux :

Dans une casserole, verser le mélange eau + lait avec le sucre et le beurre.

Porter à ébullition et hors du feu, ajouter la farine en une seule fois.

Remettre la casserole sur le feu pour dessécher la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache et ne colle plus.

Au batteur, ajouter les œufs graduellement et dresser à la poche à douille n°9.

Déposer un disque de craquant vanille sur la pâte à choux.

Cuire four 190°C à 200°C, 30 mn environ.

Crème pâtissière :

Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre.

Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement.

Incorporer la poudre à crème.

Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud.

Hors du feu, mélanger l'appareil au reste du lait, remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes.

Verser sur plaque inox ou feuille.

Refroidir rapidement en cellule.

Finitions :

Glacer au fondant vert pâle et tremper un tier dans le pailleté.

Crème au beurre (1 recette pour plusieurs)

Mélanger le sucre et l'eau dans une casserole, cuire au boulé 121°C.

Verser le sucre sur les œufs et jaunes en remuant au fouet.

Monter l'appareil jusqu'à complet refroidissement.

Incorporer le beurre en pommade (pas fondu) en plusieurs fois.

Parfumer

