

## Religieuses au chocolat Paris-Brest praliné St Honoré revisité griotte

Crème mousseline griotte  
Crème mousseline praliné  
Crème au chocolat  
Crème diplomate



Pâte à choux  
Sablé breton

Croustillant praliné  
Craquant  
Travail du chocolat  
Noisettes caramélisées



# Religieuses au chocolat



## Ingrédients

## Craquant vanille

|                    |       |
|--------------------|-------|
| Beurre             | 0.075 |
| Vergeoise          | 0.095 |
| Farine             | 0.095 |
| Extrait de vanille | 0.001 |

### Procédé :

Mélanger tous les ingrédients à la feuille, sans trop corser la pâte.  
Etaler entre deux feuilles et réserver au réfrigérateur.

## Ingrédients

## Pâte à choux

|               |       |
|---------------|-------|
| Eau           | 0.125 |
| Lait          | 0.125 |
| Beurre        | 0.110 |
| Sel           | 0.007 |
| Sucre semoule | 0.005 |
| Farine        | 0.140 |
| Œufs          | 0.250 |

### Procédé :

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.

## Ingrédients

## Crème au chocolat

|                  |       |
|------------------|-------|
| Lait             | 0.310 |
| Crème            | 0.068 |
| Jaunes d'œufs    | 0.060 |
| Sucre semoule    | 0.045 |
| Poudre à crème   | 0.019 |
| Couverture noire | 0.120 |
| Beurre           | 0.068 |

**Procédé :** 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 flan.  
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. Ajouter le chocolat puis le beurre pommade à 40°C. Verser sur plaque inox ou feuille. Refroidir rapidement en cellule.

## Ingrédients

## Glaçage au chocolat

|                    |       |
|--------------------|-------|
| Gélatine en poudre | 0.004 |
|--------------------|-------|



|               |       |
|---------------|-------|
| Eau           | 0.100 |
| Crème         | 0.060 |
| Cacao poudre  | 0.040 |
| Sucre semoule | 0.100 |

**Procédé :** Faire tremper la gélatine dans l'eau pendant 5 minutes.

Faire bouillir la crème, la gélatine et l'eau

Verser la poudre de cacao et mixer.

Refroidir.

Faire tiédir pour glacer à la consistance voulue (30°C maximum) si trop fluide, glacer deux fois

## Mise au point du chocolat



Il est important de faire fondre la couverture en petits morceaux à 40-50°C soit au bain-marie, soit à l'étuve, soit en machine à tempérer, ou avec méfiance au four à micro-onde.

Pour la fonte au micro onde : faire chauffer 1 minute à 500W maximum, arrêter ; mélanger avec une maryse et remettre le chocolat à chauffer pendant 30 secondes.

Les 5 molécules grasses du chocolat au point de fusion différent (26 – 28 – 29 – 30 – 31) obligent de descendre la température de la masse à 27°C. Cette opération permet au beurre de cacao et au sucre de se cristalliser en même temps et donne un bien meilleur résultat sur la brillance sans trace. Pour cela il existe plusieurs méthodes détaillées en dessous. Enfin il faut réchauffer la couverture pour la travailler :

31-32°C pour la couverture noire

29-30°C pour la couverture lactée

29°C pour le chocolat blanc

Une fois moulé, la température idéale de refroidissement du chocolat est de 9-11°C. Le temps de durcissement pour un moule de taille moyenne est de l'ordre de 25 minutes.

**Cristallisation par tablage :** Verser les 4/5 de la couverture fondue sur le marbre, puis la travailler en raclant de l'extérieur vers l'intérieur à l'aide d'un triangle et d'une palette. Lorsque le chocolat commence à épaissir, il convient de replacer le tout dans un bac puis de le réchauffer à la température d'utilisation.

**Cristallisation par ensemencement :** Réserver un tiers du chocolat fondu dans un bol chaud. Ajouter un tiers de chocolat minutieusement haché dans les deux tiers de chocolat chaud. Remuer constamment. Le chocolat doit atteindre 28/29°C pour un chocolat noir, 27/28°C pour un chocolat au lait et 26/27°C pour un chocolat blanc ou coloré. Ajouter progressivement le chocolat chaud réservé pour faire remonter la température. Vous devez atteindre 31/32°C pour le chocolat noir, 29/30°C pour le chocolat au lait et 28/29°C pour le chocolat blanc ou coloré.

**Cristallisation par refroidissement :** Laisser refroidir la couverture fondue en plaçant le bac au frais (18°C) en remuant de temps en temps, puis lorsque le chocolat commence à épaissir, le réchauffer et l'amener à la température d'utilisation.

**Cristallisation par bain-marie :** Remplacer l'eau chaude du bain-marie ayant servi à faire fondre la couverture par de l'eau froide et enfin réchauffer progressivement et l'amener à la température d'utilisation. (voir les températures de couverture plus haut)

**Cristallisation par ajout de beurre de cacao :** Faire fondre le chocolat à 45°C. Laisser refroidir à température ambiante.

A 35°C pour le chocolat noir et 34°C pour le chocolat au lait, blanc ou de couleur ajouter 1% de beurre Mycryo (beurre de cacao en billes) soit 10 g pour 1 kg de chocolat. Bien mélanger. Laisser à température ambiante. Utiliser quand la couverture est à température idéale (31-32°C pour le chocolat noir ou à 29-30°C pour le chocolat au lait, blanc ou de couleur)

## Paris-Brest



## Ingrédients

## Pâte à choux

|               |       |
|---------------|-------|
| Eau           | 0.125 |
| Lait          | 0.125 |
| Beurre        | 0.110 |
| Sel           | 0.007 |
| Sucre semoule | 0.005 |
| Farine        | 0.140 |
| Œufs          | 0.250 |

### Procédé :

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 des ronds.

Dorer à l'œuf et déposer des fruits secs concassés.

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

## Ingrédients

## Crème mousseline praliné

|                |       |
|----------------|-------|
| Lait           | 0.300 |
| Jaunes d'œufs  | 3     |
| Sucre semoule  | 0.150 |
| Poudre à crème | 0.035 |
| Beurre         | 0.150 |
| Praliné        | 0.080 |

### Procédé :

Mélanger le beurre, le sel, le sucre glace, la farine et la poudre d'amande.

Sabler.

Incorporer l'œuf et fraser.

Laisser reposer au froid.

Foncer un cercle à tarte légèrement beurré.

Piquer et laisser reposer un peu au froid.

Cuire à 200°C.

Décercler et réserver sur grille.

## Ingrédients

## Praliné feuilletine

|                  |       |
|------------------|-------|
| Chocolat au lait | 0.090 |
| Praliné amande   | 0.200 |
| Feuilletine      | 0.120 |



**Procédé :**

Faire fondre le chocolat au lait et le mélanger avec le praliné et la feuilletine à la feuille.  
Etaler une bande de 10 cm de largeur pour pouvoir détailler 20 barrettes, et laisser durcir.

# St Honoré





| <b>Ingrédients</b> | <b>Quantités</b> | <b>Progression</b>  |
|--------------------|------------------|---|
|                    |                  | <b>Pâte à choux</b>   |
| Eau                | 0.100            | Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, |
| Lait               | 0.100            | le sel, le sucre et le beurre en petits morceaux.             |
| Sucre              | 0.004            | Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine          |
| Sel                | 0.004            | tamisée, remettre sur le feu en remuant vivement.             |
| Beurre             | 0.080            | Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus    |
| Farine             | 0.110            | aux parois de la casserole ni à la spatule.                   |
| Œufs               | 0.200            | Transvider l'appareil dans une bassine et incorporer les      |
| Amandes effilées   | 0.080            | œufs battus un à un. La pâte doit faire un ruban.             |
|                    |                  | Dresser à la poche des cercles, un extérieur, un intérieur    |
|                    |                  | puis un entre les deux au-dessus.                             |
|                    |                  | Dorer et disposer des amandes effilées dessus.                |
|                    |                  | Cuire en four à sole à 210°C.                                 |
|                    |                  | Retirer sur grille à la sortie du four. Laisser refroidir.    |
|                    |                  | <b>Sablé breton</b>   |
| Beurre             | 0.080            | Sabler le beurre avec la farine, ajouter le sucre, la poudre  |
| Farine             | 0.100            | d'amande, les jaunes, le sel et la levure.                    |
| Sucre              | 0.080            | Abaisser à 0.5cm, détailler des disques de 7cm de             |
| Poudre d'amandes   | 0.030            | diamètre, bloquer au grand froid. Dresser la pâte à choux     |
| Jaunes d'œufs      | 0.040            | au moment d'enfourner. La durée de cuisson du sablé et        |
| Sel                | 0.003            | de la pâte à choux est différente. Ce n'est pas comme du      |
| Levure chimique    | 0.004            | feuilletage, mais je jour de l'examen, s'il y a un St         |
|                    |                  | Honoré à faire, ce sera avec une pâte sucrée, et pas du       |
|                    |                  | feuilletage.  |
|                    |                  | <b>Crème mousseline griotte</b>                               |
| Lait               | 0.065            | Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la       |
| Purée de griottes  | 0.100            | moitié du sucre.  |
| Jaunes d'œufs      | 2                | Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant   |
| Sucre semoule      | 0.085            | énergiquement.  |
| Poudre à crème     | 0.020            | Incorporer la poudre à crème.                                 |
| Beurre             | 0.045            | Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud.                |
| Beurre             | 0.045            | 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.                              |
|                    |                  | Mélanger le beurre au batteur pour le rendre en pommade       |
|                    |                  | et incorporer en plusieurs fois la crème. Parfumer avec du    |
|                    |                  | praliné.  |



|                      |       |  |
|----------------------|-------|--|
|                      |       | <b>Crème Diplomate</b>                                   |
| Lait                 | 0.125 | Chauffer le lait avec la moitié du sucre et blanchir les |
| Jaunes d'œufs        | 1     | jaunes avec l'autre moitié du sucre. Détendre l'appareil |
| Sucre semoule        | 0.030 | Cuire la crème   |
| Poudre à flan        | 0.010 | Ajouter la gélatine essorée                              |
| Feuilles de gélatine | 2     | Refroidir dans une bassine                               |
| Crème                | 0.185 | Monter la crème sucrée. Incorporer délicatement          |
| Sucre glace          | 0.010 |  |

