



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 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.

.../...

COINTREAU



MOUNT GAY  
Est. 1703  
Barbados  
Rum

ST-RÉMY

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA

Griottines®  
COINTREAU

Jacobsen®

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 COINTREAU®

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

#### MONTAGE ET FINITION

Garnir les choux cuits avec la crème parfumée au Cointreau®.

Après les avoir placés 10 minutes au surgélateur, glaçer les choux avec le glaçage coloré orange.

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

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

