

Intitulé du plat			Type de plat	
Religieuse au chocolat				
Fiche technique de fabrication-bon économat.				
N° de référence				Nombre de couverts
				6
Denrées	Unit é	Qté	Phases techniques	
<i>Pâte à choux</i>			<p><b>Pâte à choux :</b> porter à ébullition l'eau, le beurre, sucre. Verser la farine en 1 x. Mélanger « spatule ». Dessécher sur le feu en remuant, elle forme une boule. Débarrasser dans la cuve du batteur et la remuer à la feuille pour tiédir. Incorporer les œufs un à un. Dresser 8 gros choux de Ø 5 cm et 8 choux plus petits de Ø 3 cm sur une plaque beurrée en les disposant en quinconce. Cuire à 180°C jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée et que les choux sonnent creux.</p> <p><b>Crème pâtissière au chocolat :</b></p> <p>Mettre le ¾ lait à chauffer dans une casserole. Ajouter l'extrait dans le lait ou gousse fendue. Dans un bassin, réaliser un ruban sucre et les j œufs. Incorporer la maïzena dissoute avec ¼ du lait. Dès l'ébullition du lait, verser en une seule fois en remuant avec un fouet. Cuire à feu modéré pendant 3 minutes en remuant. Débarrasser dans la cuve du batteur électrique, fouetter à petite vitesse. Ajouter les galets de chocolat noir dans la crème chaude. Fouetter jusqu'à complet refroidissement. Incorporer le beurre ramolli, fouetter pour homogénéiser, aérer la crème Percer les choux sur le dessous avec la pointe d'un couteau ou une douille. Verser la crème pâtissière au chocolat dans une poche munie d'une douille, garnir l'intérieur des choux de crème chocolatée. Réserver au frais.</p> <p><b>Glaçage au chocolat :</b> démarrer la préparation du glaçage avec du fondant. Ramollir le fondant blanc au bain-marie. Il ne faut pas que la température de fonte dépasse 37 à 40°. Commencer par 1 c à s de cacao en poudre, puis 2 (si nécessaire).</p> <p><b>Le glaçage :</b> Prendre un chou entre les doigts, le tremper dans le glaçage chocolaté chauffé à 40°C max Lorsque le chou est en contact avec le glaçage, faire 2 ou 3 mouvements de façon à bien faire adhérer le glaçage à la surface, laisser refroidir. Le glaçage va se lisser car il est encore légèrement liquide. Remuer le glaçage avant de tremper les choux car une pellicule se forme vite à la surface du glaçage. Donc important, remuer à chaque fois le glaçage avant de tremper les choux afin de bien le fluidifier.</p> <p><b>Finition :</b> Dresser sur les gros choux glacés au chocolat, une collerette de crème au beurre vanillée ou au café. Pour former une collerette. Il suffit de positionner le cône contre le glaçage au chocolat froid, en plein centre et de presser délicatement sur la poche à douille pour former une collerette régulière. Déposer le petit chou sur le plus gros pour former la religieuse. Réserver au frais</p>	
<i>Pâte à choux</i>				
farine	gr	125		
eau	dl	1,25		
Matière grasse	gr	60		
Œufs (3 à 4)	pc	4		
sucre	C à c	1		
<i>Crème pâtissière au chocolat</i>				
lait	l	1		
sucre	gr	250		
jaunes	pc	4		
maïzena	gr	80		
Vanille extrait		pm		
Beurre pour crème	gr	100		
Chocolat galet	gr	100		
<i>Glaçage au chocolat</i>				
fondant	gr	250		
Cacao poudre	C à s	2 à 3		
<i>Finition crème au beurre</i>				
œufs	pc	4		
sucre	gr	125		
Beurre pommade	gr	125		
Extrait café		pm		
<i>Schéma ou dessin ou photo</i>				
				