



— JEFFREY CAGNES —

RELIGIEUSE À L'ANCIENNE

MASTER CLASSE NIVEAU EXPERT





FICHE TECHNIQUE

TEMPS TOTAL DE RÉALISATION

12h20

TEMPS DE PRÉPARATION

1h10

TEMPS DE CUISSON

40 min

TEMPS DE REPOS

12h00

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes :

- 500 g de crème fleurette
- 100 g de chocolat au lait
- 500 ml de lait
- 110 g de jaune d'œufs
- 680 g de sucre
- 300 g chocolat noir
- 145 g cacao pâte
- 400 ml d'eau
- 380 g de beurre
- 410 g de farine
- 500 g d'œufs
- 7 g de sel
- 50 g de sucre glace
- 20 g de cacao
- 70 g de poudre d'amandes
- 400 g de fondant
- 140 g de glucose

USTENSILES SPÉCIFIQUES

- Thermomètre
- Poches à douille : 4
- Douille cannelée large (PF16, E8, F8, ...)
- Douille unie de 10 mm Douille unie de 8 mm
- Douille pointue
- Douille cannelée fine
- Rouleau
- Feuille de cuisson siliconée ajourée
- Emporte-pièces ronds de 6 cm, 8 cm, 10 cm et 12 cm de diamètre
- Bouteille en verre vide
- Couteau scie

ÉTAPE N°1 - CHANTILLY CHOCOLAT AU LAIT

INGRÉDIENTS

- 250 g de crème fleurette
- 100 g de chocolat au lait

ASTUCES DU CHEF

- Vérifier à l'aide d'une Maryse si le mélange est bien homogène en raclant les parois du fond.

Dans une casserole à feu fort porter la crème fleurette à ébullition.

Hors du feu, rajouter le chocolat au lait en morceaux, et mélanger avec le fouet, jusqu'à obtenir un appareil homogène.

Débarrasser la chantilly au chocolat dans un cul-de-poule et filmer au contact.

Réserver au froid à +4°C au moins 12 heures.

ÉTAPE N°2 – CRÉMEUX CHOCOLAT

Dans une casserole, verser la crème fleurette, le lait et la moitié du sucre. Mélanger avec un fouet et porter à ébullition. Verser l'autre moitié du sucre dans les jaunes d'œufs et blanchir au fouet.

Une fois les liquides à ébullition, en verser la moitié sur le mélange jaune/sucre, mélanger avec le fouet, puis reverser ce mélange dans le reste de lait-crème.

A feu moyen, cuire en mélangeant en continue avec le fouet afin d'obtenir une crème anglaise. La crème est cuite lorsqu'elle atteint 82°C.

Sortir la crème du feu et la refroidir en la débarrassant dans un cul de poule.

Ajouter le chocolat noir et le cacao pâte et mélanger avec le fouet, jusqu'à obtenir une ganache homogène. Lisser la crème à l'aide d'un mixeur plongeant, sans incorporer d'air.

Filmer au contact et réserver minimum 4 heures au froid à +4°C.

INGRÉDIENTS

- 250 g de crème fleurette
- 250 ml de lait
- 90 g de jaune d'œufs
- 75 g de sucre
- 300 g chocolat noir
- 25 g cacao pâte

ASTUCES DU CHEF

- Le jaune d'un œuf pèse environ 20 g.
- Le cacao pâte est du chocolat noir pur non sucré. Il est possible de le remplacer par du chocolat noir avec un pourcentage de cacao très fort.
- Mettre la moitié du sucre dans le mélange lait/crème permet à ce dernier de ne pas brûler.
- En l'absence de thermomètre, on sait que la crème anglaise est cuite lorsqu'il n'y a plus de petites bulles à la surface, que la crème ralentit le mouvement dans la casserole et qu'elle nappe la spatule.

ÉTAPE N°3 – PÂTE À CHOUX

INGRÉDIENTS

- 250 ml d'eau
- 250 ml de lait
- 250 g de beurre
- 300 g de farine
- 500 g d'œufs
- 6 g de sel
- 30 g de sucre

ASTUCES DU CHEF

- Le lait permet de rendre la pâte à choux plus moelleuse.
- La panade est bien cuite lorsqu'elle se décolle des parois et qu'au toucher il n'y a pas de retenue.
- La pâte à choux doit avoir une texture en ruban lorsqu'on lève la spatule. Lorsque l'on passe le doigt on la spatule au fond du cul-de-poule, la pâte à choux doit légèrement se refermer, tout en se tenant.
- Remplir la poche de pâte à choux qu'à moitié pour pouvoir pocher plus facilement.
- Lors du pochage (couchage) des éclairs, couper sa respiration permet d'avoir un geste plus précis et plus régulier.
- Ne pas ouvrir la porte du four pendant la cuisson des pièces en pâte à choux : garder l'humidité est essentiel au développement de cette dernière. Une fois bien gonflée, la chaleur permet de fixer la pâte à choux.
- La pâte à choux cuite peut-être conservée au congélateur. En la sortant, la passer brièvement au four.

Préchauffer le four à 160°.

Dans une casserole, faire fondre le beurre dans le lait et l'eau puis porter à ébullition.

Hors du feu ajouter la farine d'un coup et mélanger avec une spatule jusqu'à obtenir une pâte homogène. Cette pâte obtenue est ce que l'on appelle une panade. Afin d'obtenir la texture optimale, la faire chauffer à nouveau à feu doux pour la dessécher un peu plus, tout en mélangeant jusqu'à ce qu'elle se décolle des parois.

Débarrasser la panade dans un cul-de-poule et continuer de la mélanger à la spatule pendant quelques minutes.

Incorporer les œufs préalablement battus, petit à petit, en mélangeant toujours à la spatule.

A chaque fois que la texture redevienne homogène, rajouter à nouveau des œufs, jusqu'à obtenir la texture.

Remplir une poche munie d'une douille cannelée large (PF16, E8, F8, ...) de la pâte à choux.

Préparer deux plaques de cuisson préalablement graissées et essuyées.

Pocher (coucher) 10 éclairs en pointe de taille moyenne, d'environ 7 cm de long, et 1 gros chou.

Remplir une poche munie d'une douille unie de 10 mm de diamètre et dresser 1 petit chou.

Sur la deuxième plaque, coucher 10 éclairs en pointe de grande taille, d'environ 12 cm de long.

Par sécurité, il est possible de pocher quelques éclairs et choux supplémentaires.

Enfourner pendant 40 minutes à 160°C en four ventilé. Les éclairs sont cuits lorsqu'ils sont bien gonflés et dorés, et qu'ils se tiennent bien.

ÉTAPE N°4 – PÂTE SUCRÉE CHOCOLAT

Préchauffer le four à 160°C.

Dans la cuve d'un robot muni d'une feuille, verser la farine, la poudre d'amande, le sucre glace, le sel, le cacao poudre et le beurre.

Mélanger avec la feuille du robot en vitesse moyenne afin de réaliser le sablage, c'est-à-dire le mélange des ingrédients secs avec le beurre jusqu'à obtenir une texture semblable à du sable.

Ajouter le jaune d'œufs et remettre à mélanger brièvement à la feuille afin d'avoir une pâte bien homogène.

Fariner le plan de travail et déposer la boule de pâte. L'aplatir légèrement en lui donnant une forme carrée.

Étaler la pâte au rouleau entre deux feuilles de papier sulfurisé légèrement farinés, en étalant dans un sens puis dans l'autre.

Détailler à l'aide des emporte pièces 4 disques de respectivement 6, 8, 10 et 12 cm de diamètre.

Les déposer délicatement sur une plaque munie d'une feuille de cuisson siliconée ajourée.

Cuire dans un four ventilé à 160°C pendant 15 minutes.

INGRÉDIENTS

- 110 g de farine
- 50 g de sucre glace
- 20 g de cacao
- 70 g de poudre d'amandes
- 130 g de beurre
- 20 g de jaune d'œufs
- 1 pincée de sel

ASTUCES DU CHEF

- La feuille est l'ustensile plat des robots qui permet de mélanger sans incorporer d'air, et donc parfait pour réaliser des sablages de pâtes.
- Le sablage est le mélange des ingrédients secs avec le beurre jusqu'à obtention d'une texture semblable à du sable.
- Il ne faut pas trop mélanger la pâte sucrée pour ne pas lui donner du corps. En effet en la pétrissant, le gluten commencerait à travailler et donnerait de l'élasticité à la pâte.
- Le reste de pâte peut-être conservé au congélateur pour une utilisation future : fond de tarte chocolat, biscuits sablés, ...
- Attention à ne pas se fier à la couleur pour la cuisson des sablés car celle-ci est biaisée par le cacao.

ÉTAPE N°5 – GLAÇAGE CHOCOLAT

INGRÉDIENTS

- 400 g de fondant
- 120 g de cacao pâte
- 75 g de sucre
- 50 ml d'eau
- 15 g de glucose

ASTUCES DU CHEF

- Le bac doit être au moins de la taille d'un éclair, mais ne doit pas être trop grand pour pouvoir avoir une certaine épaisseur au fond.
- Pour un fondant plus foncé, rajouter quelques gouttes de colorant rouge.

Dans une casserole, verser l'eau, le sucre et le glucose. Faire frémir le mélange afin de réaliser un sirop (appelé "sirop à 30° baumé").

Une fois à ébullition, baisser le feu et ajouter le fondant. A l'aide d'une spatule, mélanger délicatement jusqu'à homogénéiser les textures et faire fondre le fondant.

Hors du feu, continuer à mélanger puis ajouter le cacao pâte. Mélanger jusqu'à ce que le cacao pâte fonde en partie.

Remettre à chauffer à feu doux en mélangeant, jusqu'à obtenir un fondant homogène.

Débarrasser dans un bac plat ou un récipient adapté pour le micro-onde

Filmer au contact et réserver à température ambiante.

ÉTAPE N°6 – GARNISSAGE DES CHOUX ET DES ÉCLAIRS

Récupérer le crémeux chocolat.

Remplir une poche munie d'une douille unie de 8 mm du crémeux chocolat.

Disposer devant soi les éclairs et choux cuits et refroidis. A l'aide d'une douille pointue, venir percer le dessous des pièces en pâte à choux : 3 trous pour les grands éclairs, 2 trous pour les petits éclairs et 1 trou pour les choux.

Commencer par garnir les choux : insérer la douille dans le trou, appuyer pour remplir de crémeux. Lorsque le choux se gonfle légèrement et émet une résistance, c'est qu'il est bien rempli. Ebarber si nécessaire en raclant avec le bord du cul de poule, ou avec une petite palette. Les reposer sur le dos, face crémeux vers le haut.

Puis garnir les éclairs trou pas trou. En garnissant le dernier trou de chaque éclair, quand le crémeux ressort par un autre trou, c'est que l'éclair est bien garni. Retirer l'excédent de crémeux avec le bord du cul-de-poule ou à la palette.

ASTUCES DU CHEF

- Ne pas trop remplir la poche de crémeux pour une utilisation plus facile.

ÉTAPE N°7 – GLAÇAGE DES CHOUX ET ÉCLAIRS

INGRÉDIENTS

- 250 g de crème fleurette
- 100 g de chocolat au lait

ASTUCES DU CHEF

- En l'absence de thermomètre, il est possible de tester la température avec le dos du doigt. Le fondant doit être à une température semblable à la température corporelle.
- Si le fondant présente une consistance trop épaisse à 35-37°C, rajouter quelques gouttes d'eau ou de sirop à 30 ° Baumé.

Récupérer le bac de fondant, et le détendre à la spatule. Pour être utilisé de façon optimale, le fondant doit-être aux alentours de 35-37°C.

Le réchauffer au micro-onde et bien mélanger jusqu'à atteindre cette température.

Pour glacer les éclairs, tremper délicatement le dos de l'éclair, bien parallèle au plan de travail, pointe de l'éclair vers soi. Remonter l'éclair pointe vers le plan de travail, laisser couler le fondant, et venir retirer délicatement l'excédent avec l'index légèrement bombé, de haut en bas. Si nécessaire, passer le doigt au bord du glaçage en faisant le tour de l'éclair afin d'avoir un rendu net. Poser l'éclair délicatement, face glacée vers le haut.

Vérifier la température du fondant régulièrement et le réchauffer au micro-onde si besoin.

Pour glacer les choux, venir tremper délicatement le haut du choux bien parallèle au plan de travail, laisser couler le glaçage en maintenant le choux parallèle, puis passer l'index légèrement courbé pour retirer l'excédent sur le dessus.

Réserver les éclairs et choux garnis glacés à température ambiante.

ÉTAPE N°8 – CAMEL ET FINALISATION DE LA CHANTILLY

Choisir une casserole dont la taille est plus grande qu'un grand éclair, sans être non plus beaucoup plus grande. Verser l'eau, le sucre, mélanger, puis ajouter le glucose.

Chauffer jusqu'à obtenir un caramel atteignant 155°C, sans mélanger.

Retirer du feu pour utilisation.

Récupérer la crème chantilly au chocolat lait et la monter au fouet, au robot ou à la main, jusqu'à obtenir une chantilly qui se tient.

Réserver au froid à +4°C jusqu'à utilisation.

INGRÉDIENTS

- 500 g de sucre
- 125 g de glucose
- 100 ml d'eau

ASTUCES DU CHEF

- Ne pas mélanger le caramel lorsqu'il chauffe, il risquerait de masser, c'est-à-dire que le sucre cristallise.

ÉTAPE N°9 – MONTAGE FINAL

ASTUCES DU CHEF

- Attention, de ne jamais toucher le caramel avec la peau car il est extrêmement chaud !
- En cas de brûlure, passer immédiatement la peau sous l'eau froide en filet moyen et continu pendant plusieurs minutes. Si besoin, consulter un service médical.
- Vérifier régulièrement le montage de la religieuse à l'ancienne au fur et à mesure en prenant différents points de vue : de côté, à hauteur des yeux, du dessus. Cela permet de s'assurer que tout soit bien droit et aligné.
- Pour déplacer la religieuse, la tenir avec le pouce et l'index des deux mains en tenant les deux sablés du bas.

Prendre le plus grand disque sablé et le poser devant soi sur le plan de travail. Disposer une bouteille en verre vide au centre.

Commencer par prendre un premier grand éclair et venir tremper la base arrondie dans le caramel, puis le poser sur la base du sablé, au bord du sable et contre la bouteille. Vérifier qu'il ne penche pas d'un côté.

Attention, de ne jamais toucher le caramel avec la peau car il est extrêmement chaud !

Prendre ensuite un second grand éclair et tremper tout un côté dans le caramel, et venir le coller contre le premier éclair. Recommencer jusqu'à réaliser tout le tour de la bouteille, en veillant que les éclairs soient bien collés et bien droits. A la moitié du tour de la bouteille, il est possible de retirer cette dernière. Pour insérer le dernier grand éclair, prendre un couteau scie et venir tailler le premier éclair dans sa largeur, pour prévoir la place d'un dernier éclair.

Une fois le dernier éclair placé et collé, couler un peu de caramel au dessus du dernier côté qui n'a pas eu de caramel. Faire réchauffer le caramel si besoin lors du montage, ou le laisser constamment à feu très doux.

Une fois la base de premier étage des grands éclairs réalisée, à l'aide d'un couteau scie, venir inciser les pointes afin d'avoir un socle droit pour le second disque de pâte sucrée. Préparer le second disque de pâte sucrée (10 cm).

A l'aide d'une cuillère, venir déposer du caramel au niveau des pointes en réalisant des tours, et poser immédiatement le disque de pâte sablée bien centré.

Réaliser le second étage de la religieuse avec les petits éclairs, en procédant de la même façon que le premier étage, mais sans la bouteille. Pour le premier petit éclair, tremper uniquement le bout arrondi, venir le disposer sur le disque, au bord, en s'assurant de l'alignement dans la continuité du premier étage. Le maintenir jusqu'à ce que le caramel fige.

Une fois le tour fait et le second étage d'éclair terminé, inciser les pointes, verser du caramel et coller le troisième disque de pâte sucrée (8 cm) au centre.

Déposer une pointe de caramel au centre, et venir coller le gros chou.

Déposer une pointe de caramel sur le centre du chou pour coller le dernier sablé bien parallèle, bien centré.

Déposer une pointe de caramel au centre et enfin venir coller le dernier chou.



ÉTAPE N°10 – DÉCORATION

A l'aide d'un fouet, remonter légèrement la chantilly chocolat au lait afin qu'elle soit bien ferme.
Remplir une poche munie d'une douille cannelée fine de la chantilly.

Décorer l'interstice entre chaque éclair en réalisant de haut en bas des vagues de rosaces avec la poche. Décorer ainsi de façon régulière jusqu'à recouvrir les espaces entre tous les éclairs.

Terminer par une rosace sur le petit chou.

Décorer avec quelques feuilles d'or déposées à la pince.

Et VOILA CHEF, c'est prêt à déguster !