

Recette : Religieuse glacée parfum citron-camomille

Pour 15 pièces



CRAQUELIN

50 g de sucre
50 g de beurre
50 g de farine

Mélanger tous les ingrédients ensemble jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
Étaler à 2mm d'épaisseur entre 2 papiers cuisson puis étaler des disques de 55mm de diamètre.
Congeler.

PATE A CHOUX

100g de lait entier
100g d'eau
4g de sel
4g de sucre semoule
80g de beurre
120g de farine tradition
200g d'œufs

Dans une casserole, faire fondre le beurre avec l'eau, le lait, le sucre et le sel.
Porter à ébullition puis ajouter la farine d'un coup. Remuer puis dessécher sur le feu 1 minute maxi.
Verser dans une cuve de batteur et ajouter les œufs petit à petit. Garnir une poche munie d'une douille cannulée unie n°12 et dresser des choux des 50mm de diamètre.
Ajouter un disque de craquelin sur chaque chou.
Cuire à 170°C pendant 35 minutes environ.

CREME GLACEE PARFUM CITRON-CAMOMILLE

1036g de lait entier
330g de crème
240g de sucre semoule
100g de **glucose atomisé DIV0003026**
100g de lait en poudre
8g de **stabilisateur émulsifié SEVAGEL DIV0003089**
72g de **préparation en pâte naturelle aromatisée Citron PFS0004113**
0.9g d'**arôme naturel de camomille ACN0004778**

Dans une casserole, peser le lait et la crème ensemble.
Mélanger ensemble le reste des ingrédients sauf les arômes, puis ajouter dans la casserole en remuant au fouet.
Chauffer à 90°C tout en remuant.
Mixer, refroidir rapidement puis ajouter les arômes et remuer.
Laisser maturer à 4°C pendant 12 heures.
Mixer puis turbiner.
Mouler des sphères de 50mm de diamètre puis surgeler.

GLAÇAGE JAUNE

378g de sucre semoule
300g d'eau (1)
300g de crème
60g d'eau (2)
25g d'amidon de maïs
8g de **gélatine DIV0004074**
40g d'eau (3)
3g d'**extrait de carthame COL0004522**

Commencer par diluer l'extrait de carthame dans l'eau (3) et ajouter la gélatine. Mélanger puis laisser gonfler au frais.
Dans une casserole, peser l'eau (1), la crème et le sucre semoule puis faire bouillir.
Dans un cul de poule, mélanger l'eau (2) avec l'amidon de maïs puis verser dans la casserole.
Faire bouillir pendant 1 minute puis ajouter le mélange gélatine/eau (3) /extrait de carthame.
Mixer puis filmer au contact et refroidir à 22°C.

PATE SUCREE

145g de beurre
90g de sucre glace
30g de poudre d'amandes blanchies
1g de sel
50g de jaunes d'œufs
230g de farine

Sabler tous les ingrédients ensemble excepté les jaunes d'œufs.
Lorsque le mélange est homogène, ajouter les jaunes puis mélanger délicatement.
Etaler à 3mm en 2 feuilles guitare puis détailler des disques de 65mm de diamètre.
Découper le centre de ces disques avec un emporte-pièces de 45mm de diamètre de manière à obtenir des anneaux de pâte sucrée.
Congeler puis démouler et cuire sur un tapis de cuisson (type Silpain®) 20 minutes à 160°C.

MONTAGE

Découper le dessus du chou puis garnir de crème glacée.
Ajouter un anneau de pâte sucrée.
Glacer une sphère de crème glacée puis la déposer sur l'anneau.
Ajouter un disque de pâte sucrée puis décorer avec un peu de crème chantilly.