



L'ÉCOLE GOURMET

RELIGIEUSE VANILLE CHOCOLAT

Pour 10 pièces

Craquelin

75 g Beurre
90 g Cassonade
90 g Farine T55

Mettre le beurre en pommade.
Mélanger le beurre avec les autres ingrédients jusqu'à l'obtention d'une boule homogène.
Etendre entre 2 feuilles plastiques ou sulfurisées.
Retirer délicatement la feuille du dessus et découper des ronds de 50mm et de 30mm de diamètre.
Réserver au congélateur.

Pâte à choux

80 g Eau
80 g Lait entier
2 g Sucre semoule
2 g Sel fin
75 g Beurre
90 g Farine
140 g Œufs

Faire bouillir le lait, l'eau, le beurre, le sucre et le sel.
Hors du feu, ajouter la farine puis de nouveau sur le feu, dessécher la pâte à la spatule (pendant 1 minute).
A l'aide du robot muni de la feuille, finir de dessécher la pâte et la tiédir.
Battre les œufs en les ajoutant un à un à la pâte.
A l'aide d'une poche munie d'une douille n°13, dresser sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé 8 choux d'environ 45mm de diamètre.
Sur une autre plaque, dresser 8 choux de 25mm de diamètre.
Déposer sur chaque chou un disque de biscuit croustillant encore congelé.
Enfourner chaque plaque séparément à 180°C sur four ventilé pendant environ 15 à 20 minutes.



L'ÉCOLE GOURMET

Ganache montée Guanaja

175 g Crème entière liquide **(1)**
 20 g Miel acacia
 20 g Glucose
 140 g **GUANAJA 70%**

Fondre le chocolat.
 Chauffer la crème **(1)** avec le miel et le glucose.
 Verser en trois fois sur le chocolat préalablement fondu en mélangeant énergiquement à l'aide d'une maryse.

350 g Crème entière liquide **(2)**

Ajouter progressivement la crème **(2)** et mixer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant.
 A l'aide de film alimentaire, filmer la préparation au contact.
 Réserver au minimum 3 heures au réfrigérateur, idéalement une nuit entière.

Ganache Ivoire Vanille

40 g Crème entière liquide **(1)**
 5 g Miel acacia
 5 g Glucose
 50 g **IVOIRE 35%**
 1/2 **GOUSSE DE VANILLE NOROHY**

Fondre le chocolat.
 Chauffer la crème **(1)** avec le miel, le glucose et la gousse de vanille fendue et grattée.
 Verser en trois fois sur le chocolat préalablement fondu en mélangeant énergiquement à l'aide d'une maryse.

100 g Crème entière liquide **(2)**

Ajouter progressivement la crème **(2)** et mixer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant.
 A l'aide de film alimentaire, filmer la préparation au contact.
 Réserver au minimum 3 heures au réfrigérateur, idéalement une nuit entière.

Fondant

400 g Fondant blanc
 20 g Glucose
 10 g Poudre de vanille

Chauffer le fondant blanc de confiseur avec le glucose, sur feu doux, dans une casserole entre 40/45°C.
 Ajouter la poudre de vanille et bien mélanger.
 Utiliser immédiatement.



L'ÉCOLE GOURMET

Montage

Percer un petit trou sous chaque chou. Monter les ganaches à l'aide d'un fouet jusqu'à l'obtention d'une texture chantilly un peu souple et garnir les gros avec de la ganache montée Guanaja (en réserver une petite partie pour la finition) et les petits avec celle Ivoire Vanille.

Dans un moule en silicone demi-sphère, pocher 5 g de fondant et déposer un petit chou en le faisant légèrement tourner. Laisser 15mn au congélateur et démouler délicatement.

Procéder de la même manière pour les gros choux en pochant 15 g de fondant dans un moule en silicone demi-sphère.

Pour l'assemblage, avec une poche à douille munie d'une douille sultane ou saint-honoré faire un décor de ganache montée Guanaja sur les gros choux déposer les petits choux sur les gros et réserver au frais avant dégustation.