

RECETTE PÂTISSERIE

Religieuse

La pâte à choux :

375 g d'eau – 8 g sel – 8 g sucre – 150 g beurre, mettre le tout sur le feu dans une casserole.

Hors du feu ajouter 225 g de farine, puis dessécher sur feu doux. Au batteur ajouter 7 œufs un par un.

Dresser à la poche à douille, une grosse boule et un petit chou. Dorer à l'œuf, appuyer à l'aide d'une fourchette sur la boule. Cuire four 190°C durant environ 35 minutes.

Pour 250 g d'eau on obtient 20 éclairs ou 75 petits choux. Faire toujours la pâtisserie multiplié par 4 par rapport à la pâte à choux.

La crème pâtissière :

1 litre de lait – 250 g sucre – 80 g de poudre pâtissière – 3 œufs

Mettre la moitié du sucre dans le lait sur le feu et l'autre moitié dans les œufs, battre œufs, sucre et poudre pâtissière, puis mélanger le tout hors du feu, remettre sur feu en remuant sans cesse au bouillon stopper. Mettre au frais.

Remplir la pâte à choux à l'aide d'une poche à douille.

Goût café : mélange du café soluble avec un peu d'eau pour obtenir une pâte comme du dentifrice, mélanger à la crème pâtissière.

Goût chocolat : mélanger un peu de pâtissière avec du cacao Vahouten non sucré.

Idem pour le goût praliné.

Glacer ensuite à l'aide de fondant blanc. Chauffer à 30-32°C avec un peu d'eau.



Savarin

La sirop Savarin :

750 g eau – 375 g sucre à mélanger sur feu puis ajouter 60 g de rhum brun, possibilité de mettre de l'orange, à ébullition arrêter. Mettre les savarins dedans, bien tremper les biscuits puis mettre dans les caissettes plastiques, remettre du sirop sur le dessus à l'aide d'une seringue, mettre au frais, à la sortie ajouter un peu de rhum.

La crème chantilly :

Battre ½ l de crème liquide en chantilly ajouter deux cuillères à soupe de sucre glace tamisé. Mettre la chantilly à la poche à douille, faire deux tours en levant.

