Religieuses au Café Arabica
Pour !20 religieuses



1. ***CRUMBLE***

   125 g de beurre
   65 g de sucre cassonade
   160 g de farine

   Ramollir le beurre. Ajouter la cassonade puis la farine à la feuille au batteur. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Abaisser à 2 mm entre 2 feuilles de papier puis détailler des disques de 3 cm de Ø et des disques de 6 cm de Ø.
   Réserver au frais.

2. ***PÂTE À CHOUX***

   375 g d'eau
   125 g de lait entier
   5 g de sel
   15 g de sucre
   200 g de beurre
   300 g de farine T55

500 g d’oeufs entiers

Porter à ébullition dans une casserole, l’eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre. Tamiser la farine. A ébullition, retirer du feu et incorporer la farine tout en remuant. Reporter sur feu doux pour dessécher le mélange jusqu’à ce que la pâte n’adhère plus aux parois de la casserole. Vider dans une cuve de batteur avec la feuille. Ajouter les oeufs graduellement jusqu’à la consistance voulue. Dresser des boules de pâte à choux de 6 cm de Ø pour les corps des religieuses et de 3 cm de Ø pour les têtes sur plaque graissée ou recouverte de papier cuisson. Disposer un disque de crumble sur chaque chou. Cuire à 160°C pendant 45 min.

3. ***CRÈME PÂTISSIÈRE AU CAFÉ ARABICA***

1000 g de lait entier
200 g de jaunes d’oeufs
250 g de sucre
80 g de Crème Pâtissière à Chaud Super ancel
80 g de beurre
32 g d’Extrait de Café Pur Arabica Sébalcé

Dans un récipient, blanchir les jaunes avec le sucre puis la préparation pour crème pâtissière. A ébullition du lait, verser une partie sur les jaunes et remettre le tout dans la casserole. Porter à ébullition. Ajouter le beurre et l’extrait de café puis débarrasser sur une plaque inox filmée. Filmer le dessus de la crème et passer au congélateur 15 à 20 min. Stocker ensuite au frais.

4. ***CRÈME MOUSSELINE AU CAFÉ ARABICA***

500 g de crème pâtissière au café Arabica
200 g de beurre
3 g d’Extrait de Café Pur Arabica Sébalcé

Ramollir le beurre à texture pommade. Dans une cuve de batteur munie du fouet, lisser la crème pâtissière avec l’extrait de café. Ajouter le beurre puis monter en 3ème vitesse.

5. ***MONTAGE ET FINITION***

Percer les choux. Lisser la crème pâtissière au café au fouet puis garnir les choux de crème pâtissière au café avec une poche à douille. Superposer la tête de religieuse sur le corps en collant avec une pointe de crème mousseline. Décorer avec des flammes de crème mousseline au café.