

Religieuse Coco & Chocolat
Pour environ !15 religieuses



1. **CRÈME PÂTISSIÈRE NOIX DE COCO**

1L de lait entier
80 à 100 g de **Crème Pâtissière à Chaud ancel** de votre choix
100 g d'œufs
100 g de sucre
100 g de **Pâte Aromatique de Noix de Coco des Philippines Sébalcé**

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle. Lisser après refroidissement puis ajouter la pâte de coco.

2. **CRÉMEUX CHOCOLAT**

100 g de **Crèmeux au chocolat ancel**
500 g de crème liquide à 35%MG

Dans une casserole, porter la crème à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crèmeux à la crème bouillante puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une

préparation homogène. Débarrasser, filmer au contact puis réserver au réfrigérateur.

3. **GLAÇAGE CACAO**

300 g de fondant blanc
30 g de **Sirop de Glucose Moench**
10 g de cacao en poudre
70 g de beurre de cacao

Chauffer le fondant avec le sirop de glucose aux micro-ondes pour atteindre environ 40°C, ajouter le beurre de cacao puis le cacao. Etaler sur 2 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier cuisson puis surgeler.

4. **MONTAGE ET FINITION**

Garnir les gros choux de crème pâtissière noix de coco. Au batteur à l'aide du fouet, monter le crémeux quelques secondes à grande vitesse jusqu'à obtention d'une consistance dressable à la poche. Garnir les petits choux avec le crémeux chocolat. A l'aide d'emporte-pièces unis, détailler des disques de glaçage encore congelé, de la taille correspondant aux choux. Décoller les glaçages puis les déposer sur les choux. Après décongélation, le glaçage épousera la forme des choux. Saupoudrer très légèrement de coco râpée. Avec le reste de crémeux chocolat, réaliser les collerettes pour assembler les religieuses.