



LAURENT DUCHÊNE - MOF  
**RELIGIEUSE AU CAFÉ**  
Pour 10 éclairs

## Ingredients

### PÂTE À CHOUX

100 g eau  
100 g lait 1/2 écrémé  
5 g sel  
5 g sucre semoule  
100 g beurre  
120 g farine (type T65)  
200 g œufs frais

### CRÈME PÂTISSIÈRE CAFÉ

560 g lait demi écrémé  
78 g jaunes d'œufs  
112 g sucre semoule  
13 g farine (type T65)  
33,5 g poudre à flan

**20 g extrait de café Colombie Pur Arabica**

### FONDANT CAFÉ

600 g fondant blanc  
16 g glucose DE 40  
30 g de beurre cacao  
20 g de chocolat lait 38%

**8 g extrait de café Colombie Pur Arabica**

### CRÈME AU BEURRE CAFÉ

40 g sucre  
11 g eau  
11 g œufs  
6 g jaunes d'œufs  
60 g beurre

**3 g extrait de café Colombie Pur Arabica**

### CRAQUELIN

48 g beurre  
55 g cassonade  
55 g farine (type T65)

**2,5 g extrait de café Colombie Pur Arabica**

## Preparation

### PÂTE À CHOUX

Bouillir l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre. Ajouter la farine tamisée en une fois et dessécher à feu vif. Débarrasser et ajouter les œufs un à un. Pocher avec une douille unie 25 g pour le corps de la religieuse (diamètre 4,5 cm) et 8 g pour la tête de la religieuse (diamètre 2,5 cm). Cuire au four à sole pendant 40 min à 160°C.

### CRÈME PÂTISSIÈRE CAFÉ

Bouillir le lait. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajouter la farine, la poudre à flan et l'extrait de café. Cuire en portant à ébullition (30 sec/L de lait). Débarrasser et refroidir rapidement.

### FONDANT CAFÉ

Fondre au micro-onde le fondant, le glucose, l'extrait de café à 45°C. Fondre le chocolat et le beurre de cacao à 45°C. Incorporer le chocolat au fondant et tempérer à 50°C. Couler en « Flexipan » les demi-sphères de diamètre 7 cm pour le corps de la religieuse (30 g / corps) et de diamètre 5 cm pour la tête (15 g/tête). Laisser au surgélateur 15 min et démouler.

### CRÈME AU BEURRE CAFÉ

Cuire l'eau et le sucre à 120°C. Monter les œufs et les jaunes. Verser le sirop dessus. Monter en plein vitesse puis refroidir à 30°C. Ajouter le beurre coupé en cubes et tempéré. Chauffer légèrement si besoin. Lorsque la crème est lisse et brillante, incorporer l'extrait de café.

### CRAQUELIN

Mettre le beurre bien froid et le reste des ingrédients dans la cuve avec la feuille. Mélanger et stopper lorsque le mélange est homogène. Etaler à 2 mm d'épaisseur puis surgeler. Détailler avec un emporte-pièce de diamètre 5 cm pour le corps de la religieuse et de 3 cm pour la tête.

### MONTAGE ET FINITIONS

Garnir les corps et les têtes de religieuses avec la crème pâtissière café. Glacer les corps et têtes de religieuse dans les « Flexipan » et mettre au surgélateur 15 min. Démouler, coller la tête de la religieuse sur le corps et pocher la crème au beurre avec une petite douille cannellée.

## Associated products



EXTRACT  
PURE ARABICA  
COLOMBIAN COFFEE