

RECETTE 49 : RELIGIEUSE AU CAFÉ

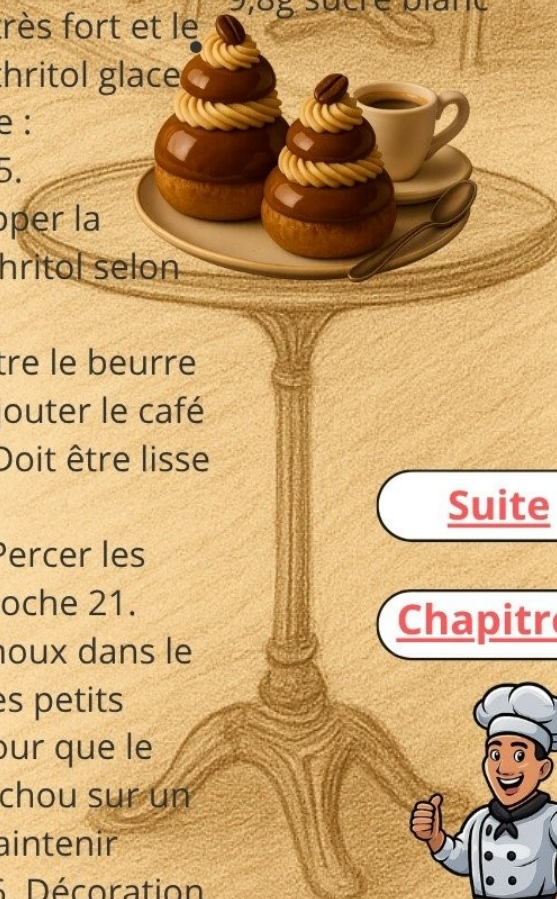
Coût total : 2,96€ | 🍷 6 religieuses | 🌿 IG : 42

Cuisson traditionnelle (Instructions détaillées RELIGIEUSE)

1. CHOUX :
2. Préparation pâte : Préparer la pâte à choux selon recette 43 (étapes 1-8)
3. Dressage : Dresser 6 gros choux (5 cm) et 6 petits choux (3 cm)
4. Espacement : Bien espacer car ils gonflent beaucoup
5. Cuisson : Four 200°C puis 180°C, 25 min pour les gros, 20 min pour les petits
6. Test cuisson : Ils doivent être bien dorés et sonner creux
7. Séchage : Laisser sécher 10 min four entrouvert
8. CRÈME CAFÉ : 7. Café concentré : Dissoudre le café soluble dans l'eau chaude 8. Refroidissement : Laisser refroidir complètement 9. Aromatisation : Incorporer le café concentré froid à la crème pâtissière 10. Test goût : La crème doit avoir un goût café prononcé 11. Homogénéisation : Bien mélanger pour une couleur uniforme
9. GLAÇAGE CAFÉ : 12. Café : Préparer un café très fort et le laisser refroidir 13. Mélange : Mélanger l'érythritol glace avec le café froid progressivement 14. Beurre : Incorporer le beurre mou pour la brillance 15. Consistance : Le glaçage doit être lisse et napper la cuillère 16. Ajustement : Ajouter café ou érythritol selon la consistance désirée
10. CRÈME BEURRE DÉCO : 17. Préparation : Battre le beurre mou avec l'érythritol glace 3 min 18. Café : Ajouter le café et battre jusqu'à homogénéité 19. Texture : Doit être lisse et tenir des pics pour la décoration
11. ASSEMBLAGE RELIGIEUSE : 20. Garnissage : Percer les choux et les garnir de crème café avec une poche 21. Glaçage gros : Tremper le dessus des gros choux dans le glaçage café 22. Glaçage petits : Idem pour les petits choux 23. Séchage : Laisser sécher 30 min pour que le glaçage fige 24. Collage : Coller chaque petit chou sur un gros avec un peu de glaçage 25. Stabilité : Maintenir quelques secondes pour que ça colle bien 26. Décoration : Décorer avec la crème au beurre café à la poche douille 27. Finition : Faire un collier à la jonction des deux choux 28. Service : Servir dans l'heure pour garder le croustillant
12. 🌀 Airfryer : 180°C puis 160°C, 15-20 min selon taille

Ingredients

- Choux :
- Pâte à choux (voir recette 43)
- Crème pâtissière café :
- Crème pâtissière : 200g (voir recette 45)
- Café soluble : 10g
- Eau chaude : 10ml
- Glaçage café :
- Érythritol glace : 150g
- Café fort : 40ml
- Beurre : 20g
- Crème au beurre déco :
- Beurre : 30g
- Érythritol glace : 30g
- Café : 5ml
- 🇮🇹 Par religieuse : 9,8g glucides / 195 kcal | 🌸 Équiv. sucre : 9,8g sucre blanc



[Suite](#)

[Chapitre 4](#)

