



## RELIGIEUSE CASSIS CHOCOLAT

### *Chocolâte and blackcurrant religieuse*

---

**SAORI ODOÏ**

Cheffe à la maison Fourcade  
Paris - FRANCE





## RELIGIEUSE CASSIS CHOCOLAT

### Chocolâte and blackcurrant religieuse

#### Recette pour 20 pièces :

##### Pour la pâte à choux :

125g lait	120g beurre
125g eau	270g farine tamisée
5g sel	250g oeufs entiers
5g sucre	

##### Pour le croustillant gianduja :

70g cacao en poudre	210g beurre
224g farine T55	284g noisette en poudre
8g fleur de sel	376g gianduja
284g sucre semoule	

##### Procédé :

Faire tempérer le beurre. Mettre dans une cuve de batteur avec le sucre, le cacao, la fleur de sel et la poudre de noisette puis mélanger à la feuille jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Étaler celle-ci sur un Silpat® à 0,5 mm et cuire à 160°C pendant 30 minutes. Laisser refroidir puis de nouveau mélanger à la feuille pour obtenir une fine poudre. Ajouter le gianduja, mélanger, puis étaler sur Silpat® et réserver au réfrigérateur.

Détailler à l'emporte pièces une fois bien refroidi.

##### Pour le crémeux chocolat noir :

100g crème liquide	10g sucre semoule
100g lait entier	80g Couverture noire 65%
24g jaunes d'oeufs	

##### Procédé :

Cuire la crème, le lait, les oeufs et les sucres comme une crème anglaise.

Lorsque celle-ci est cuite, verser sur les pistoles de chocolats et mixer pendant 5 minutes. Réserver au froid.

##### Pour la crème de fruit au cassis :

##### 360g purée de cassis SICOLY®

36g sucre semoule
30g poudre à crème
54g beurre de cacao Mycryo®

##### Procédé :

Cuire tous les ingrédients sauf le beurre de cacao comme une crème anglaise classique. Dès la cuisson terminée, ajouter le Mycryo®, mixer pendant 5 minutes puis réserver au froid.

##### Pour le fondant cassis :

500g fondant	100g glucose
50g couverture ivoire	2g colorant violet liquide

##### Procédé :

Chauffer le fondant à 40°C puis y ajouter la couverture ivoire fondue et le colorant violet. Étaler le mélange sur Silpat® à environ 5 mm d'épaisseur. Bloquer au congélateur et détailler à l'emporte pièce Ø 60 mm.

#### MONTAGE ET FINITIONS:

Réaliser la pâte à choux. Détailler le croustillant gianduja au diamètre des moules à pomponnette.

Mouler le crémeux chocolat dans des moules à pomponnette Flexipan®. «Coller» le croustillant par dessus.

Garnir les choux avec la crème de fruit au cassis. Déposer les disques de fondant puis napper avec le nappage mélangé avec de la feuille d'argent. Décorer avec quelques cassis et des brins de chocolat blanc.

Astuce: La crème de fruit peut se conserver pendant 5 jours au réfrigérateur.

#### Recipe for 20 items :

##### For the "choux" pastry :

125g milk	120g butter
125g water	270g sieved flour
5g salt	250g whole eggs
5g sugar	

##### For the gianduja "croustillant" :

70g cocoa powder	210g butter
224g T55 flour	284g hazelnut powder
8g fleur de sel	376g gianduja
284g caster sugar	

##### Method :

Bring butter to room temperature. Beat sugar, cocoa powder, fleur de sel and hazelnut powder in a mixer, using the flat beater, until obtaining a smooth dough. Spread out on a Silpat® baking mat in a 0.5 mm-thick layer and bake at 160°C for 30 minutes.

Leave to cool then beat again in the mixer to obtain a fine powder. Add the gianduja, mix and spread out on the Silpat® baking mat. Put in freezer. When cold, cut with a cookie cutter.

##### For the dark chocolate "crémeux" :

100g liquid cream	10g caster sugar
100g whole milk	80g 65% dark coating chocolate
24g egg yolks	

##### Method :

Cook cream, milk, eggs and sugar like a custard cream ( crème anglaise). When ready, pour over the coating chocolate and mix for about 5 minutes. Put in fridge.

##### For the blackcurrant cream :

##### 360g SICOLY® blackcurrant cream

36g caster sugar
30g cream powder
54g Mycryo® cocoa butter

##### Method :

Prepare all ingredients except the cocoa butter as a pastry cream (crème pâtissière) . When ready, add cocoa butter and mix for 5 minutes. Put in fridge.

##### Pour le fondant cassis :

500g fondant icing	100g glucose
50g ivory coating chocolate	2g purple liquid food-colouring

##### Method :

Heat the fondant icing at 40°C and add the melted ivory coating chocolate and purple food-colouring. Spread out on a Silpat® baking mat in a 5mm-thick layer. Put in freezer and then cut with a cookie cutter into Ø 60 mm.

#### ASSEMBLY AND FINISHES :

Prepare the choux pastry. Cut the gianduja "croustillant" and cut to fit the size of the "pomponnette" moulds.

Mould the chocolate "crémeux" in Flexipan® "pomponnette" mould and place the gianduja crunchy biscuit on top.

Fill the choux with the blackcurrant cream. Apply the fondant and coat with glazing and edible silver leaf.

Garnish with chocolate-coated blackcurrant and spun chocolate.