

Religieuses Orange-Caramel au Sel de Guérande  
Pour 12 religieuses



### 1. **PÂTE À CHOUX**

700 g de pâte à choux

Dresser des grands choux et des plus petits de 15 mm de  $\varnothing$  sur des plaques graissées avec l'agent de graissage et de démoulage Ouragan ancel. Cuire les grands choux à 180°C environ 25 min en four ventilé ou à 200°C environ 35 min en four à sole, clef ouverte. Cuire les petits choux à 180°C environ 20 min en four ventilé ou à 200°C environ 25 min en four à sole, clef ouverte. Laisser refroidir après cuisson.

### 2. **CRÉMEUX CAMEL AU SEL DE GUÉRANDE**

450 g de Crèmeux Caramel au Sel de Guérande ancel

### 3. **CRÈME PÂTISSIÈRE À L'ORANGE ZESTE**

500 g de lait entier

80 à 100 g de Crème Pâtissière à chaud ancel

100 g de sucre  
6 gouttes d'Arôme Orange Zeste Sébalcé

Délayer la préparation pour crème pâtissière avec 1/4 L de lait froid. Travailler au fouet pour obtenir un mélange bien lisse. Faire bouillir le reste du lait avec le sucre. Retirer du feu et tout en remuant, y verser le mélange. Porter à ébullition sans cesser de remuer puis retirer du feu. Filmer la crème et la refroidir rapidement. Lisser au batteur puis ajouter l'arôme orange zeste.

#### 4. **NAPPAGE MIROIR ORANGE**

250 g de Pâte d'Amandes Fondante 33% ancel  
100 g de Nappage Miroir à froid Neutre ancel  
QS de Colorant Rouge Sébalcé  
QS de Colorant Jaune Sébalcé

Etaler la pâte d'amande sur 2 mm d'épaisseur puis détailler des disques de 8 cm (selon le nombre de religieuses réalisées) de  $\varnothing$  et des disques de 4 cm de  $\varnothing$ . (nombre identique aux disques précédents). Réserver pour la finition.

Teinter le nappage en orange avec les colorants rouge et jaune.

#### 5. **CRÈME AU BEURRE CARAMEL AU SEL DE GUÉRANDE**

70 g de Crémeux Caramel au Sel de Guérande ancel  
60 g de beurre en pommade

Emulsionner au batteur, à l'aide de la feuille, à vitesse rapide, le crémeux caramel et le beurre en pommade.

#### 6. **MONTAGE ET FINITION**

Garnir les grands et les petits choux de crémeux caramel au sel de Guérande en les remplissant au tiers, puis de crème pâtissière à l'orange zeste. A l'aide d'un pinceau, napper le dessus des choux avec du Nappage Miroir Neutre ancel. Déposer sur les choux, les disques de pâte d'amandes. Napper le dessus des disques avec le nappage miroir orange légèrement chauffé au micro-ondes. Dresser une corolle de crème au beurre caramel au sel de Guérande au centre des grands choux à la poche à douille sultane. Placer les petits choux sur les corolles puis décorer.