

# Religieuse à la fraise

(12 religieuses)



LÉONCE BLANC PURÉE DE FRAISE



Bac surgelé  
1 kg



# Religieuse à la fraise

## Crumble nature

|           |       |
|-----------|-------|
| Beurre    | 150 g |
| Cassonade | 180 g |
| Farine    | 180 g |

**MÉLANGER** tous les ingrédients bien froids jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. **ÉTALER** cette pâte entre deux feuilles guitare de 2mm d'épaisseur. **DÉCOUPER** des disques de 3cm et de 4,5cm de diamètre.

## Pâte à choux

|               |       |
|---------------|-------|
| Eau           | 150 g |
| Lait          | 150 g |
| Sucre semoule | 5 g   |
| Sel           | 4 g   |
| Beurre        | 130 g |
| Farine        | 170 g |
| Oeufs         | 270 g |

**DANS UNE CASSEROLE**, faire bouillir l'eau, le lait, le sucre semoule, le sel et le beurre. **AJOUTER** la farine et dessécher jusqu'à l'obtention d'une pâte qui se décolle de la casserole. **METTRE** cette pâte dans une cuve de batteur. **AU BATTEUR À LA FEUILLE**, incorporer les oeufs petit à petit. **DRESSER LES TÊTES** à 5g et les culs à 15g. **DISPOSER LES DISQUES** de crumble nature. **FAIRE CUIRE** au four à 180°C environ 30 minutes.

## Crèmeux à la fraise

|  |       |
|--|-------|
| Gélatine en poudre 200 bloom   | 3 g   |
| Eau  | 15 g  |
|  Purée de fraise <b>Léonce Blanc</b>      | 370 g |
|  Fraises des bois IQF <b>Léonce Blanc</b> | 80 g  |
| Jaunes d'oeufs   | 50 g  |
| Maïzena  | 20 g  |
| Beurre   | 90 g  |

**FAIRE TREMPER** la gélatine dans l'eau froide. **DANS UNE CASSEROLE**, faire bouillir la purée de fraise avec les fraises des bois. **BLANCHIR** les jaunes d'oeufs, le sucre semoule et la maïzena. **CUIRE** à 85°C et ajouter la gélatine ramollie. **À 40°C INCORPORER** le beurre en cubes et mixer l'ensemble.

## Compote de fraise

|  |       |
|--|-------|
|  Purée de fraise <b>Léonce Blanc</b>      | 190 g |
|  Fraises des bois IQF <b>Léonce Blanc</b> | 160 g |
| Sucre semoule  | 60 g  |
| Pectine NH   | 4 g   |
| Gomme de Xanthane  | 5 g   |

**DANS UNE CASSEROLE**, faire chauffer la purée de fraise et les fraises des bois à 60°C. **AJOUTER** le sucre semoule et la pectine NH préalablement mélangés. **FAIRE BOUILLIR**. **INCORPORER** le Xanthane gomme et mixer l'ensemble.

## Fondant Décor

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| Gélatine en poudre 200 bloom       | 3 g   |
| Eau                                | 15 g  |
| Fondant blanc                      | 250 g |
| Glucose                            | 25 g  |
| Beurre de cacao mycryo             | 3 g   |
| Colorant hydrosoluble rouge fraise | Q.S   |

**AJOUTER** la gélatine préalablement fondue. **AJUSTER** la couleur avec le colorant hydrosoluble rouge fraise. **TRAVAILLER** votre masse à 40°C. **DRESSER** des disques d'environ 2cm pour les têtes et 3,5cm pour les culs de religieuse sur une feuille siliconée. **DISPOSER** une feuille de guitare sur le dessus et appuyer légèrement pour aplatir votre fondant décor. **SURGELER** à -30°C.

## Décor

|                   |      |
|-------------------|------|
| Graines de sésame | 30 g |
|-------------------|------|

## ASSEMBLAGE

**GARNIR** les culs avec environ 35 g de crèmeux à la fraise et 20 g de compote de fraise. **GARNIR** les têtes avec environ 15 g de crèmeux et 5 g de compote de fraise. **DÉCORER** les disques de fondant décor sur les choux. **ASSEMBLER** les deux parties.

