Religieuses Vanille-Fraise
Pour !12 religieuses



1. ***CRAQUELIN ROUGE***

   150 g de beurre pommade
   180 g de farine
   180 g de cassonade
   QS Colorant Rouge Sébalcé

   Mélanger tous les ingrédients pour former une pâte. Etaler sur 2 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier cuisson puis congeler.

2. ***PÂTE À CHOUX***

   500 g d'eau
   6 g de sucre
   8 g de sel
   200 g de beurre
   300 g de farine
   500 g d'œufs environ

Réaliser la pâte à choux selon votre méthode habituelle. Dresser 12 choux individuels et 12 petits choux sur une plaque légèrement graissée à l'Agent de Démoulage Ouragan ancel. Découper des disques de craquelin rouge de la taille des choux puis les déposer dessus. Cuire pendant environ 45 min à 180°C en four à sole, tirage ouvert.

3. ***CRÉMEUX À LA VANILLE BOURBON***

100 g de Crémeux Chocolat Blanc ancel
500 g de crème liquide à 35% M.G.
15 g d'Extrait de Vanille Bourbon Sébalcé

Dans une casserole, porter à ébullition la crème et l'extrait de vanille Bourbon. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crémeux au mélange bouillant de crème et d'extrait de vanille Bourbon puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Débarrasser, filmer au contact puis réserver au réfrigérateur.

4. ***FOURRAGE FRAISE***

250 g de Fourrage Fraise Sélection ancel

5. ***MONTAGE ET FINITION***

Au batteur à l'aide du fouet, monter le crémeux à la vanille Bourbon quelques secondes à grande vitesse jusqu'à obtention d'une consistance pouvant se dresser à la poche. Répartir le fourrage fraise dans les gros choux puis les remplir complètement de crémeux à la vanille Bourbon. Réaliser les collerettes des religieuses en crémeux à la vanille Bourbon à l'aide de la douille spécifique. Garnir les petits choux de crémeux à la vanille Bourbon puis les poser sur les collerettes.