CACAO
BARRY
Since 1842
Inspirons vos créations™
Les
Classiques
Revisités
De la Pâtisserie Française
La
Religieuse
Framboise - Mara des Bois

La Religieuse
Framboise - Mara des Bois
(Recette pour environ 15 Religieuses individuelles)

Philippe Bertrand
M.O.F, Directeur
Chocolate Academy

Martin Diez
Chef Pâtissier
Chocolate Academy

«La Mara des bois est un fruit très frais qui nous rappelle des saveurs d'enfance. Elle se marie idéalement avec **le Chocolat Blanc Zéphyr™** et avec l'acidité de la framboise.»

Pâte à Choux

Bouillir	50 g	Lait
	115 g	Eau
	4 g	Sucre semoule
	2 g	Fleur de Sel
	66 g	Beurre Charentais A.O.C
Incorporer	110 g	Farine T45
Incorporer en 2 fois	165 g	Œufs
Pocher 15 choux individuels et 15 têtes à religieuses.		

Croustillant

Mélanger	30 g	Beurre
	30 g	Farine
	30 g	Sucre glace
Etaler à 2mm d'épaisseur et détailler des disques de 30mm Ø.		
Déposer sur les choux et cuire.		

Crème Pâtissière Framboise

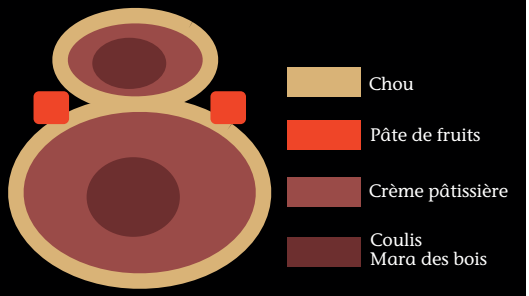
Réaliser une crème pâtissière	350 g	Pulpe de framboise
	40 g	Jaunes d'œufs
	20 g	Sucre
	10 g	Poudre à crème
	20 g	Beurre
Verser sur	30 g	**Chocolat Blanc Zéphyr™**
	10 g	Beurre de Cacao **Mycryo®**
Refroidir rapidement.		
Mélanger avant de garnir les choux.		

Coulis Mara des Bois

Mélanger	125 g	Purée Mara des bois
	19 g	Sucre
	3 g	Alginate
	1 g	Gomme de Xanthane
Laisser gonfler au frigo puis mixer avant utilisation.		
Ajouter	50 g	Fraises Mara des bois en dés

Pâte de Fruit Mara des Bois

Chauffer à 40°C	122 g	Purée Mara des bois
Ajouter le mélange	3 g	Pectine jaune
	13 g	Sucre semoule
Ajouter en 3 fois	130 g	Sucre
	30 g	Glucose
Cuire à 76° Brix.		
Ajouter hors du four	1,5 g	Acide tartrique en solution
Couler en flexipan de 5mm d'épaisseur.		

Montage

- Garnir les choux de crème pâtissière framboise et de coulis Mara des bois
- Décorer à l'aide d'un fondant rouge
- Poser des cubes de pâte de fruit et des cercles de chocolat **Extra Bitter Guyaquil 64%**.