

Fraisier Durable

Par : Grégory GEFARD – Démonstrateur
& Renaud ANDREUX – Démonstrateur



Quantité : 20 petits gâteaux –
Cercles 6Ø

Moule silikomart sf172

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Croustillant (10 g/pièce)

Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	65
Praliné Fluide Amande Doux PatisFrance 59%	65
Amandes Brutes PatisFrance	130
Total	260

Torréfier les amandes 5 min à 135°C puis 15 min environ à 160°C.

Concasser-les grossièrement puis mélanger ensuite au chocolat préalablement fondu à 30°C et au praliné.

Biscuit Praliné (1 feuille 60x40 soit environ 20 pièces)

Œufs	108
Beurre	192
Praliné Collection	76
Amande-Noisette 55%	
PatisFrance	
Farine Pâtissière PatisFrance	76
Poudre à Lever Volcano	8
PatisFrance	
Blancs d'Œufs	68
Sucre	24
Total	551,75

Monter les œufs et le praliné pistache.

Ajouter la farine et la poudre à lever Volcano préalablement tamisés.

Ajouter le beurre fondu puis incorporer les blancs montés avec le sucre.

Étaler sur un Silpat à 3mm 500 g de préparation par plaque.

Cuire le tout pendant environ 8 min à 180°C.

Détailler des bandes de 4.5 x18 cm.

Cœur fraise (7g/ pièce)

Starfruit Fraise PatisFrance	350
Gelée Dessert PatisFrance	7
Total	357

Chauffer la pulpe de fraise à 40°C puis ajouter la gelée dessert. Mélanger.

Couler dans le moule Silikomart le tout puis surgeler.

Chauffer du beurre de cacao à 60°C.

Tremper rapidement chaque boule de fraise et remettre au congélateur.

Ganache montée Vanille (20g/ pièce environ)

Patiscrem PatisFrance	160
Vanille Gousse PatisFrance	3 pc
Gélatine de Porc Poudre	2.5
PatisFrance	
Eau d'Hydratation	15
Belcolade Origins Blanc	60
Papouasie Nouvelle-Guinée 36%	
Cacao-Trace	
Patiscrem PatisFrance	250
Total	477.5

Infuser les gousses avec la crème.

Ajouter la masse gélatine préalablement fondue.

Verser sur le chocolat et mixer l'ensemble.

Pour terminer, ajouter la crème froide, mixer puis refroidir.

