

Fraisier d'Eden

Par Mathias Gautron - Quantité : pour 2 fraisiers

Sablé aux amandes

Beurre 84%	120
Sucre glace	80
Farine	200
Amande Poudre PatisFrance	30
Sel	2
Œufs entiers	40

Sabler ensemble le beurre, le sucre glace, la farine, la poudre d'amande et le sel.
Ajouter les œufs et finir le mélange à la feuille.
Étaler sur 2 mm et détailler un disque de 18 cm.
Cuire à 155°C pendant 12 minutes.

Chiffon cake

Puratos Tegral Chiffon Cake	310
Œufs	300
Eau	50
Huile	90
Colorant hydrosoluble rouge	QS

Mélanger au fouet au batteur les 3 premiers ingrédients pendant 7 minutes à grande vitesse.
Ajouter l'huile en filet.
Récupérer l'équivalent de 150 g et le colorer avec le colorant hydrosoluble rouge.
Réaliser des rayures sur un Silpat® à l'aide d'un peigne.
Congeler.
Étaler la masse sur la pâte à cigarette (3 plaques).
Cuire à 210°C pendant environ 8 minutes.

Confit de fraise

Starfruit Fraise PatisFrance	230
Jus de yuzu	40
Sucre cassonade	60
Pectine NH	100
Grand Marnier®	45

Chauffer le Starfruit avec le jus de yuzu à 40°C et ajouter ensuite le sucre et la pectine en pluie.
Donner un bouillon.
Réserver.
Une fois refroidi, mixer puis ajouter le Grand Marnier®.
Dresser 200 g dans un moule Spiral.

Glaçage Fraisier

Sucre semoule	300
Eau	150
Glucose	300
Lait concentré	200
Masse de gélatine	140
Belcolade Blanc Selection	300
Colorant hydrosoluble rouge	2

Réaliser un caramel avec le sucre et décuire avec l'eau et le glucose. Recuire le tout à 103°C. Verser sur le lait concentré et la masse de gélatine puis sur le chocolat et le colorant.
Emulsionner le tout et réserver au frais.
Fondre le glaçage à 40°C et l'utiliser à 35°C.

Crème mousseline

Crème pâtissière (réalisée avec la Délice Crem PatisFrance)	500
Gélatine	7
Beurre	320

Mélanger la crème pâtissière au beurre pommade puis la gélatine ramollie et foisonner l'ensemble.
Déposer 250 g sur le confit de fraise.

Montage :

Détailler des bandes de 5 x 60 cm.
Enrouler trois bandes à la suite et les placer au centre d'un cercle de 20 cm.
Chemiser les bords du cercle et congeler.
Glacer l'entremets et déposer le confit de fraise au centre.
Enfin l'entremets sera déposé sur un sablé de taille de 18 cm.

Finitions :

Décorer de fraises et de feuilles de Shiso.

Application du règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer (*) : Lait et dérivés - Gluten (blé) - Fruits à coques (amandes) - Œufs - soja

Puratos Tegral Chiffon Cake

Préparation pâtissière pour l'élaboration de chiffon cakes et feuilles de génoise.

AVANTAGES :

- Une sensation de légèreté en bouche
- Une mie très aérée et légère avec un alvéolage très fin
- Une texture moelleuse et spongieuse
- Un goût riche en saveurs

APPLICATIONS PRINCIPALES :

Chiffon cake et feuille de génoise pour biscuit à rouler

Disponible en sac de 5 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois.



ACTUALITÉ

FÊTE DES MÈRES




Puratot
Partenaire pour l'innovation