

PETILLANT DE FRAICHEUR



POUR 1 entremets

COMPOSITION

1. Base Pétillante
2. Mousse Yaourt
3. Confit fraise
4. Rosace fraise fraîche
5. Chantilly vanille
6. Gel vanillé

INGRÉDIENTS

Base Pétillante	g
Pralifizz PatisFrance	30
Zestes de citron	Q.S

Confit fraise	g
Starfruit Fraise PatisFrance	100
Starfruit Citron PatisFrance	10
Sucre	10
Pectine Nh PatisFrance	20
Fraises fraîches	20

Mousse yaourt	g
Patiscrem PatisFrance	108
Starfruit Citron PatisFrance	14
Mascarpone	72
Yaourt	108
Masse gélatine	26

Gel vanillé	g
Miroir Plus Neutre PatisFrance	10
Extrait de spiruline bleu	Q.S
Bio	
Champagne brut	2
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc

Chantilly vanille	g
Patiscrem PatisFrance	100
Sucre	10
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc

MODE OPÉRATOIRE

Base Pétillante
Fondre le Pralifizz à 35°C.
Ajouter un zeste de citron.
Détailler un disque de 8 cm de diamètre sur 0.3 cm de hauteur.

Confit de fraise (30 g / indiv)
Chauffer les purées de fruits.
A 40°C, ajouter le sucre et la pectine mélanger.
Cuire 2 minutes après ébullition.
Refroidir à +3°C.
Mélanger 10 g de confit avec 20 g de brunoise de fraise pour un insert.

Mousse yaourt (25 g / indiv)
Fondre la masse gélatine avec le Starfruit citron.
Ajouter dans le Yaourt.
Ajouter la Patiscrem mousseuse.
Moulé en cercle de 8 cm sur 1 cm.

Gel vanillé
Gratter la vanille et mélanger tous les ingrédients dans un cul de poule à l'aide d'une maryse.
Réserver dans un cornet en papier.

Chantilly vanille
Mélanger au batteur la Patiscrem avec le sucre et la gousse de vanille grattée.

MONTAGE

Déposer le cercle de mousse yaourt sur le disque de Pralifizz.
Entourer d'un cerclage

Belcolade Sélection Extra Blanc 34% Cacao-Trace.

Garnir à hauteur de confit de fraise.

Disposer une belle rosace de fraises fraîches puis napper avec du **Puratos Harmony.**

Pocher une rosace de chantilly au centre puis quelques points de gel.

* Indicative values based on theoretical calculations.