

Verrines fraisières

Par : Renaud ANDREUX – Démonstrateur
& Gregory GEFARD – Démonstrateur



Quantité : 20 verrines 250 ml –

INGRÉDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
Biscuit cuillère (cadre 40 x 30 cm)		
Blancs d'œufs	150	Monter les blancs d'œufs avec les sucres. Ajouter délicatement les jaunes d'œufs puis la farine préalablement tamisée. Etaler 375 g sur une plaque 40x30 cm puis cuire le tout pendant 7 min à 180°C.
Sucre	25	
Stevia	65	
Jaunes d'œufs	100	
Farine pâtissière PatisFrance	125	
Total	465	
Crème anglaise vanille		
Lait	830	Mixer l'ensemble des ingrédients au robocoupe avec le chocolat fondu. Cuire le tout à 185°C pendant 9 min environ.
Vanille Gousse PatisFrance	1.5 pce	
Jaunes d'œufs	220	
Sucre	110	
Gélatine de Porc PatisFrance	16.5	
Eau d'hydratation	99	
Total	1275.5	

Crème allégée

Puratos Ambiante	420
Lait	150
Crème anglaise	1135
Total	1705

Monter l'Ambiante avec le lait puis ajouter le tout à la crème anglaise mixée.

Compotée de fraises

Fraises fraîches	440
Sucre (1)	264
Jus de citron	18
Sucre (2)	44
Pectine NH PatisFrance	8.8
Total	774.8

Tailler les fraises en grosse brunoise.

Mélanger au sucre (1) et au jus de citron puis laisser macérer 24h.

Le lendemain, chinoiser le tout.

Chauffer le jus à 45°C et ajouter le mélange sucre (2) et la Pectine NH.

Poursuivre la cuisson jusqu'à 66°Brix.

Mélange compotée/ biscuit (35g/verrines)

Compotée de fraises	660
Dés de biscuit	66
Total	666

Détailler des cubes de biscuit d'environ 1 cm.

Mélanger à la compotée.

Mettre en poche.

Montage et finitions :

- Détailler de fines rondelles de fraises.
- Appliquer sur le tour de la verrine sur deux étages.
- Pocher ensuite la crème anglaise allégée. (85 g/ verrines)
- Pocher enfin au centre de la crème le mélange compotée/biscuit. (35 g/ verrines)

