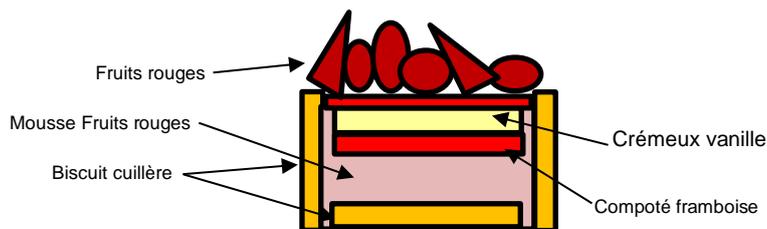


Charlotte Fruits rouges

Par : Renaud ANDREUX – Démonstrateur Junior

Quantité : 20 pièces –
Moule Maé « cylindre » 50 ø



INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Biscuit Cuillère Vanillé

Blancs d'œufs	200
Sucre	90
Jaunes d'œufs	133
Sucre	78
Farine T55	100
Amidon	67
Vanille poudre	3
Sucraneige PatisFrance	QS

Monter les blancs d'œufs avec le sucre.

En parallèle, monter les jaunes avec le sucre assez fermes.

Rassembler les deux masses puis ajouter délicatement les poudres tamisées ensemble.

Peser 330 g dans un tapis à rebords de 40x30 cm.

Pocher le reste en bandes de 5 cm de long à l'aide d'une douille à bûche 8 dents de chez Mallard Ferrière. Saupoudrer de **Sucraneige** et enlever l'excédent.

Cuire à 185°C pendant 12 minutes environ pour le cadre et 5 à 6 minutes environ pour les boudoirs.

Compotée de Framboise

Starfruit Fraise PatisFrance	34
Starfruit Framboise PatisFrance	135
Dextrose	26
Agar agar	1,13
Pectine	1,88
Masse gélatine	10,5

Chauffer les pulpes ensemble.

A 40°C, ajouter les poudres en pluie.

Cuire 1 minute puis ajouter la masse gélatine fondue.

Refroidir.

Pocher en moule silicone « cylindre » de 5 ø à raison de 10 g par pièce.

Surgeler

Crèmeux vanille

Patiscrem PatisFrance	210
Pectine 395nh95	1,4
Sucre	22,4
Jaunes d'œufs	42
Vanille Gousse PatisFrance	3

Chauffer la crème avec les gousses de vanille puis laisser infuser 15 minutes.

Retirer les gousses et chauffer de nouveau en ajoutant le mélange sucre/pectine en pluie.

Cuire 1 minute.

Verser sur les jaunes et mixer.

Refroidir.

Pocher moule silicone « cylindre » de 5 ø à raison de 13 g par pièce et déposer le palet de compoté précédemment surgelé dessus.

Surgeler.

Mousse Fruits Rouges

Starfruit Fraise PatisFrance	100
Starfruit Framboise PatisFrance	60
Starfruit Cassis PatisFrance	40
Jus de citron frais	20
Starfruit Fraise PatisFrance (2)	60
Starfruit Framboise PatisFrance (2)	40
Sucre	50
Pectine 395nh95	6
Jaunes d'œufs	42
Beurre	18
Masse gélatine	20
Patiscrem PatisFrance montée	100

Chauffer les 4 premiers ingrédients et les faire réduire de 50%.

Ajouter les pulpes de fraise (2) et framboise (2).

Cuire avec le mélange sucre pectine et bouillir 1 minute.

Verser sur les jaunes et mixer.

Ajouter le beurre et la masse gélatine avant de remixer à nouveau.

Refroidir.

Mixer et ajouter la crème montée.

Pocher moule silicone « cylindre » de 5 ø sur le biscuit à raison de 11 g par pièce.

Déposer l'insert précédemment réalisé, en mettant le crèmeux vanille vers le haut.

Surgeler.

Montage et finitions :

- Couler 13 g de crémeux vanille en moule.
- Surgeler.
- Pocher 10 g de compotée framboise en moule et déposer le crémeux vanille dessus puis surgeler
- Pocher 11 g de mousse sur un rond de biscuit de diamètre 45
- Ajouter l'insert en mettant le crémeux vanille vers le haut.
- Surgeler.
- Une fois bien froid, tremper chaque pièce dans le reste de mousse fruits rouges et coller aussitôt les biscuits cuillère qui auront été retaillés droits à la base (ils doivent faire 4 cm de haut).
- Pocher 5 g de compotée framboise afin de recouvrir le crémeux vanille.
- Décorer avec des fruits rouges.