

# Fraisier Classique



Par : Renaud ANDREUX – Démonstrateur  
& Gregory GEFFARD – Démonstrateur

Quantité : 4 entremets 18Ø –

INGRÉDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
<b>Génoise</b>		
Œufs	500	Mélanger les œufs et le sucre puis chauffer le tout au bain-marie à 50°C.
Sucre	250	Monter au fouet puis ajouter la farine préalablement tamisée.
<b>Farine Pâtissière PatisFrance</b>	250	
<b>Total</b>	1000	Couler 170 g par cercle de 16Ø puis cuire pendant 14 min à 180°C.
<b>Sirop d'imbibage</b>		
Sucre	250	
Eau	500	
<b>Total</b>	750	
<b>Crème mousseline (450 g/ entremets)</b>		
Lait	1000	Réaliser une crème pâtissière avec les 5 premiers ingrédients.
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	1	Ajouter le beurre (1) à chaud puis refroidir la crème.
Sucre	200	Monter le beurre (2) et ajouter une première partie de crème pâtissière.
<b>Ami'gel PatisFrance</b>	120	Réchauffer légèrement au décapeur pour faire fondre complètement le beurre.
Jaunes d'œufs	120	Ajouter le reste de crème pâtissière et foisonner l'ensemble.
Beurre (1)	215	
Beurre (2)	312	
<b>Total</b>	1967	

