



Fraisier Bien-être

Quantité : 3 pièces

1. Biscuit Chiffon

Puratos Tegral Chiffon Cake	500 g
Œufs entiers	480 g
Eau	80 g
Huile de Tournesol	140 g

Méthode

Mélanger au fouet tous les ingrédients (sauf l'huile) pendant 7 minutes à grande vitesse. Ajouter l'huile et mélanger pendant 1 minute à vitesse lente. Etaler la pâte sur une plaque de cuisson à une épaisseur de 7 mm. Cuire au four à sole pendant 8 minutes à 220°C. Après refroidissement, découper 6 disques de Ø 12 cm et 3 bandes de 38 x 4.5 cm puis réserver.

1. Fourrage

Puratos Topfil Finest Fraise 70%	450 g
---	--------------

Méthode

Prêt à l'emploi.

2. Crème mousseline

Delicecrem PatisFrance	400 g
Lait	1000 g
Beurre	550 g
Crème montée	480 g

Méthode

Mélanger le lait et la Delicecrem pendant 5 minutes à vitesse moyenne. Faire monter avec le beurre pommade puis ajouter la crème montée.

3. Gelée

Starfruit Fraise PatisFrance

400 g

Agar agar

4 g

Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance

8 g

Eau d'hydratation

40 g

Méthode

Chauffer le Starfruit jusqu'à 50°C. Ajouter l'agar agar et bien mélanger. Porter à ébullition et ajouter la gélatine pré-hydratée.

Verser sur un Silpat et laisser prendre.

Détailler des fleurs dans la gelée et les déposer le long d'un ruban rhodoïd.

4. Glaçage

Miroir Plus Fruits Rouges PatisFrance

450 g

Méthode

Faire chauffer le glaçage à 38°C et glacer.

Montage et finitions :

- Dans un moule en inox de Ø 16 cm, déposer le rhodoïd avec les fleurs au contact du moule puis placer une bande de biscuit.
- Déposer au centre du moule un disque de biscuit chiffon, par-dessus étaler 150 g de Topfil et placer un deuxième disque sur le dessus.
- Pocher la mousseline.
- Surgeler.
- Glacer le dessus et décorer.