

# Fraisier Classique

Quantité : 3 pièces



## 1. Biscuit

<b>Gen'mix PatisFrance</b>	<b>290 g</b>
Eau chaude	51 g
Œufs	170 g

## Méthode

Mélanger au fouet tous les ingrédients pendant 5 minutes à grande vitesse. Couler 160 g dans un cercle en inox de Ø 16 cm et cuire au four. Laisser refroidir puis couper à l'horizontale afin d'avoir un biscuit d'une hauteur de 1 cm de hauteur et réserver.

## 2. Fourrage

<b>Puratos Topfil Finest Fraise 70%</b>	<b>300 g</b>
---	--------------

## Méthode

Prêt à l'emploi.

## 3. Crème mousseline

<b>Delicecrem PatisFrance</b>	<b>400 g</b>
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.

## 4. Décoration

Catania 50% PatisFrance

180 g

---

Colorant rouge

QS

---

### Méthode

Colorer en rouge la pâte d'amande et réaliser des cercles de Ø 16 cm.

### Montage et finitions :

- Placer le biscuit dans un moule en inox de Ø 16 cm.
- Placer des fraises coupées le long du bord.
- Répartir 100 g de **Topfil Finest Fraise 70%** sur le biscuit.
- Pocher la mousseline puis obturer avec un disque de biscuit.
- Déposer un disque de pâte d'amande sur le fraisier et décorer avec des fraises fraîches.