

Fraisier Classique

Quantité : 3 pièces



1. Biscuit

Gen'mix PatisFrance	290 g
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

Puratos Topfil Finest Fraise 70%	300 g
---	--------------

Méthode

Prêt à l'emploi.

3. 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.

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.