

Fraisier Créatif

Quantité : 15 pièces



1. Biscuit chiffon

Puratos Tegral Chiffon Cake	500 g
Œufs entiers	480 g
Eau	80 g
Huile de Tournesol	140 g
Brisures de fraises déshydratées	250 g

Méthode

Mélanger au fouet tous les ingrédients (sauf l'huile et les fraises déshydratées) pendant 7 minutes à grande vitesse. Ajouter l'huile et mélanger 1 minute à vitesse lente. Étaler la pâte sur une plaque de cuisson et saupoudrer de fraises déshydratées. Cuire au four à sole pendant 4 minutes à 220°C. Après refroidissement, découper des cœurs et réserver.

ASTUCE : Pour éviter que le biscuit ne sèche, l'emballer juste après la cuisson avec du film alimentaire.

2. Fourrage

Puratos Topfil Finest Fraise 70%	900 g
---	--------------

Méthode

Prêt à l'emploi.

3. Crème diplomate

Delicecrem PatisFrance	190 g
Lait	500 g
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	3 g

Eau d'hydratation	15 g
Patiscrem PatisFrance	350 g

Méthode

Mélanger le lait avec la **Delicecrem** pendant 5 minutes à grande vitesse. Laisser reposer pendant 5 minutes et mélanger à nouveau pendant 1 minute jusqu'à obtenir une texture lisse.
Ajouter la gélatine (pré-hydratée) puis ajouter la crème fouettée.

4. Pâte sucrée noisette

Beurre	200 g
Sel	4 g
Noisettes Brutes Poudre PatisFrance	100 g
Sucre glace	100 g
Œufs	85 g
Farine	400 g

Méthode

Couper le beurre en petits cubes. Mélanger à la feuille tous les ingrédients.

Etaler à 2 mm et détailler en forme de cœur.

Cuire à 155°C pendant 18 minutes.

5. Glaçage

Miroir Plus Fruits Rouges PatisFrance	450 g
--	--------------

Méthode

Faire chauffer le glaçage à 38°C et glacer.

Montage et finitions :

- Découper le biscuit chiffon en forme cœur.
- Pocher 15 g de Topfil sur un biscuit chiffon.
- Déposer un autre biscuit chiffon sur le Topfil.
- Surgeler.
- Dans un moule cœur pocher 45 g de diplomate.
- Placer l'insert topfil/chiffon.

- Surgeler.
- Glacer à 38°C, déposer le cœur sur la pâte sucrée.
- Décorer avec des graines de sésame et une tige verte réalisée avec de la **Catania 50% PatisFrance**