

Fraisier Créative

Par : Gregory GEFARD – Démonstrateur
& Renaud ANDREUX – Démonstrateur



Quantité : 40 petits gâteaux –
Moules cake Maé réf : 11029

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Dacquoise Pistache (1 cadre 40 x 30 cm soit 40 pièces environ)

Blancs d'Œufs	185
Sucre	43
Poudre d'Amandes Blanches PatisFrance	141
Sucre Glace	167
Pralirex Pâte de Pistache PatisFrance	19
Pistaches Bâtonnets PatisFrance	35
Total	590

Monter les blancs d'œufs avec le sucre.

Ajouter la poudre d'amande et le sucre glace tamisé.

Réaliser un mélange en ajoutant le Pralirex progressivement.

Étaler 500 g dans un cadre 40 x 30 cm puis parsemer de pistaches bâtonnets.

Cuire le tout pendant 18 min à 165°C.

Crèmeux pistache (pour 1 cadre 40x30)

Patiscrem PatisFrance	550
Pectine X58	10
Sucre	62.5
Jaunes d'Œufs	112.5
Pralirex Pâte de Pistache PatisFrance	33
Praliné Pistache PatisFrance	50
Total	818

Chauffer la crème.

A 45°C, ajouter le mélange sucre/pectine en pluie.

Donner un bouillon puis pocher les jaunes d'œufs.

Ajouter le praliné et la pâte de pistache puis mixer.

Refroidir rapidement à 4°C.

Après l'étape de refroidissement, mixer à nouveau l'ensemble et étaler 800 g de crèmeux sur le biscuit.

Compotée de fraises (pour 1 cadre 40x30)

Brunoise de Fraises	180
Starfruit Fraise PatisFrance	170
Sucre	144
Pectine NH PatisFrance	11
Brunoise de Fraises	360
Fleur d'Oranger	3.6
Total	868.6

Chauffer la brunoise de fraises avec le Starfruit.

Ajouter le mélange sucre/pectine puis donner une ébullition pour activer la pectine.

Ajouter la brunoise de fraises et refroidir.

Après refroidissement, détendre le tout et ajouter la fleur d'oranger.

Étaler 850 g de compotée sur le crèmeux.

Mousse vanille (42g/pièce)

Lait	600
Vanille Gousse PatisFrance	1.5 pc
Jaunes d'Œufs	160
Sucre	80
Gélatine Poudre Porc PatisFrance	13.7
Eau d'Hydratation	82.2
Belcolade Origins Blanc Papouasie Nouvelle-Guinée 36% Cacao-Trace	360
Patiscrem PatisFrance	480
Total	1775.9

Réaliser une anglaise avec les 4 premiers ingrédients.

Ajouter la masse gélatine préalablement fondue.

Verser sur le chocolat et mixer.

Ajouter la crème froide et mixer à nouveau le tout.

Réserver au moins 6 h à 4°C.

Finition

Belcolade Selection Amber 32% Cacao-Trace	600	Fondre tous les chocolats séparément.
Huile de Pépin de Raisin	15	Mélanger le Selection Amber avec l'huile.
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	150	Réaliser un marbrage à l'aide d'un cornet avec les 2 autres couvertures.
Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace	150	

Montage et finitions :

- Cuire le biscuit (500g/ plaque 40 x 30 cm).
- Mixer le crémeux après cristallisation et étaler le tout sur le biscuit (800g).
- Surgeler.
- Détendre la compotée et ajouter la fleur d'oranger.
- Etaler la compotée (environ 850 g) sur le crémeux puis surgeler à nouveau.
- Couper le cadre pour réaliser les inserts. (18 x 13.5 cm)
- Pocher la mousse dans les moules silicone (42g/pièce)
- Enfoncer l'insert jusqu'au fond du moule, en plaçant le biscuit vers le bas.
- Surgeler.
- Tremper les lingots dans le marbrage chocolat.
- Décorer avec des fraises, des éclats de pistaches vertes et des fleurs.

Notes
