

Fragolissime

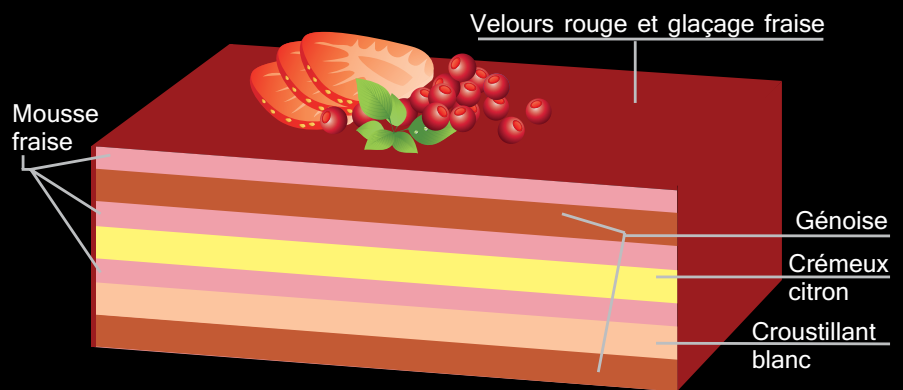


Photo : A point studio - Rennes

Recette pour un cadre
de 30 x 40.

Composition :

- Génoise
- Croustillant Délicrisp Blanc
- Mousse Fraise
- Crémeux citron
- Velours rouge
- Miroir Fraise



Marc Hemery

Recette proposée par Marc Hemery
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès de votre distributeur




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Ingrédients

Génoise

250 g d'œufs
110 g de sucre
30 g de Lebboline
70 g de farine
70 g de Irca biscuit

Mousse fraise

350 g de lait
250 g de purée de fraise DISGROUP
12 jaunes d'œufs
140 g de sucre
12 feuilles de gélatine
115 g de Délipaste fraise Fabbri
650 g de crème fouettée DISGROUP

Crèmeux Citron

300 g de lait
3 œufs
30 g de poudre à crème
160 g de sucre
4 feuilles de gélatine
80 g de beurre
80 g de Délipaste citron Fabbri
170 g de crème fouettée



Astuces du Chef

Blanchir les œufs avec le sucre et la Lebboline en chauffant à 50°. Monter au ruban à l'aide d'un fouet au batteur.

Incorporer délicatement le mélange tamisé-farine/Irca biscuit. Etaler sur une feuille 60 x 40 et cuire 8 à 10 mn à 200°.

Chauffer le lait et la purée. Blanchir les jaunes avec le sucre. Puis cuire cette crème Anglaise. Ajouter la gélatine et refroidir. Parfumer avec le Délipaste, puis incorporer délicatement la crème fouettée.

Chauffer le lait. Blanchir les œufs avec le sucre et la poudre à crème. Cuire cette crème pâtissière.

Ajouter la gélatine puis le beurre. Refroidir. Parfumer avec le Délipaste, puis ajouter délicatement la crème fouettée. Couler dans un cadre 30 x 40, puis surgeler.

Montage des entremets

Dans un demi-cadre, déposer une demi-feuille de génoise légèrement imbibée d'un sirop vanille. Etaler 350 gr de Délicrisp Blanc. Couler une couche de mousse fraise et déposer le palet de crèmeux citron. Etaler une fine couche de mousse fraise et déposer l'autre demi-feuille de génoise légèrement imbibée. Lisser de mousse fraise et appliquer une feuille Silpat à l'envers afin d'en imprimer la structure et surgeler. Décadrer et détailler les entremets souhaités, puis passer un voile de beurre de cacao rouge. Glacer la moitié de l'entremets avec du miroir fraise, puis décorer.

Disponible en ligne sur : www.disgroup.fr