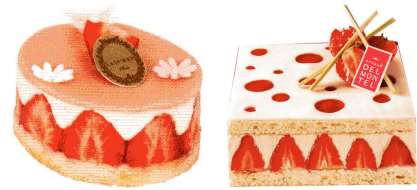


Entremets « Fraisier »



| Recettes | Quantités | Progression |
|--------------------|-----------|---|
| Blancs d'œufs | 0.200 | <p><u>Biscuit à la cuillère :</u> Monter les blancs et les serrer avec le sucre. Incorporer les jaunes brisés (2 ou 3 tours au batteur). Incorporer délicatement à l'écumoire ou à la Maryse, le mélange tamisé de farine et de féculé. Dresser à la poche 2 disques de 18cm de diamètre sur une feuille. Cuire 7mn à 220°C. Disposer sur grille dès la sortie du four.</p> <p><u>Sirop à 30° :</u> Porter à ébullition le sucre et l'eau Parfumer avec quelques gouttes de vanille Conserver au frais et couvert</p> <p><u>Crème mousseline passion :</u> Dans une casserole, porter à ébullition le lait, la passion et la moitié du sucre. Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement. Incorporer la poudre à crème. Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud. Hors du feu, mélanger l'appareil au reste du lait, remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes. Verser sur plaque inox ou feuille. Refroidir rapidement en cellule. Mélanger au batteur avec le beurre en pommade et monter rapidement au fouet. Attention de bien mélanger le beurre, chauffer au chalumeau la cuve, si besoin.</p> <p><u>Montage de l'entremets :</u> Chemiser le cercle avec une bande de rhodoïd. Couper les fraises en deux et les appliquer contre le cercle, l'intérieur de la fraise à l'extérieur. Chemiser avec la crème mousseline. Déposer le premier cercle de biscuit et l'imbiber avec le sirop. Etaler une fine couche de crème puis des fraises en morceaux. Poser le deuxième cercle de biscuit, imbiber et lisser à la crème en s'appuyant sur le bord du cercle. Etaler et recouvrir d'une abaisse de pâte d'amande fine, Décorer au cornet.</p> <p><u>Glace royale :</u> Mesurer les blancs. Tamiser le sucre glace. Peser le sucre glace. Dans une bassine propre, mélanger doucement les ¾ du sucre et des blancs. Rajouter petit à petit le sucre. Bien battre pour blanchir les blancs. Consistance proche d'une pâte à choux à point. Ajouter le vinaigre. Filmer tout de suite pour éviter la formation d'une croûte ou recouvrir d'un linge propre et humide. Utiliser rapidement.</p> |
| Sucre | 0.165 | |
| Jaunes d'œufs | 0.085 | |
| Farine tamisée | 0.085 | |
| Féculé | 0.085 | |
| Sucre cristal | 0.150 | |
| Eau | 0.125 | |
| Vanille | 0.005 | |
| Lait | 0.180 | |
| Purée de passion | 0.070 | |
| Jaunes d'œufs | 0.125 | |
| Sucre semoule | 0.125 | |
| Poudre à crème | 0.030 | |
| Beurre | 0.125 | |
| Pâte d'amande 33% | 0.080 | |
| Féculé | 0.050 | |
| Fraises | 0.300 | |
| Blancs d'œuf | 0.030 | |
| Sucre glace tamisé | 0.250 | |
| Vinaigre blanc | 0.002 | |