

UN AMOUR DE FRAISE



RECETTE IMAGINÉE PAR MAXIME GUÉRIN



Un amour de fraise

Recette originale de Maxime Guérin

“ Une recette facile à mettre en place et facile à monter quotidiennement. Les fraises seront mises en valeur par les divers composants de cette création. ”

Pour 12 entremets

FEUILLETAGE

940 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
310 g de farine T45 (environ 14% de protéines)
25 g de sel
125 g de **Beurre Gastronomique Doux Elle & Vire®**
25 g de vinaigre
500 g d'eau
1000 g de **Beurre Extra-Sec Elle & Vire Professionnel®**

Mélanger au croquet les farines, le beurre et le sel avec le vinaigre et l'eau au filet. Bouler et laisser reposer au réfrigérateur. Étaler la détrempe et insérer la plaque de beurre de tourage. Refermer l'abaisse et tourer.

CRÈME PÂTISSIERE

600 g de lait
144 g de jaunes d'œufs
120 g de sucre
30 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
30 g de poudre à crème

Réaliser une crème pâtissière de manière traditionnelle.

COMPOTÉE FRAISE AGRUMES

250 g de purée de fraise
200 g de segments d'oranges
50 g de segments de pamplemousses
65 g de sucre
10 g de pectine NH
50 g de masse gélatine (7 de gélatine poudre 200 Blooms + 43 g d'eau)
10 g d'eau de rose

Faire chauffer la purée de fraise et les segments d'oranges et de pamplemousses à 40°C, mixer et ajouter la pectine mélangée avec le sucre. Porter à ébullition. Ajouter la masse gélatine, l'eau de rose et mettre au réfrigérateur.

NAPPAGE FRAISE AGRUMES

100 g de miroir neutre
100 g de compotée de fraise agrumes
QS de colorant hydrosoluble rouge fraise

Faire bouillir le miroir neutre, ajouter la compotée et le colorant puis chinoiser. Débarrasser et réserver au réfrigérateur.

CRÈME DÉCOR CREAM CHEESE VANILLE

150 g de lait
80 g de sucre
44 g de masse gélatine (6 g de gélatine 200 Blooms + 38 g d'eau)
150 g de **Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®**
960 g de **Crème Excellence Elle & Vire Professionnel®**
2 gousses de vanille

Faire bouillir le lait et le sucre avec les gousses de vanille grattées. Ajouter la masse gélatine et le cream cheese. Mixer en ajoutant la crème froide. Réserver au froid au moins 4 heures (optimum une nuit).

CŒURS EN CHOCOLAT BLANC VANILLÉ

300 g de chocolat blanc
QS gousse de vanille

Mélanger les grains de vanille au chocolat blanc fondu. Tempérer et étaler finement entre deux bandes de feuille guitare. Laisser légèrement cristalliser, détailler à l'emporte-pièce en forme de petits cœurs et galber dans une gouttière à bûche de 6 cm de large.

FINITIONS

400 g de fraises
QS de sucre cristal
QS de flocons d'argent

MONTAGE

Réaliser 5 tours simples en respectant les temps de repos. Abaisser le feuilletage à 3,5 mm d'épaisseur. Laisser reposer au réfrigérateur. Détailler les abaisses en forme de cœur. Humidifier légèrement avec de l'eau et un pinceau. Retourner délicatement sur du sucre cristal et appuyer légèrement pour le faire adhérer. Poser sur une feuille de papier cuisson (côté sucre sur la plaque).

Mettre des cales de 2 cm de hauteur, poser une plaque dessus et cuire au four ventilé à 170°C pendant 25 minutes environ. Laisser refroidir.

Percer le côté caramélisé (entre 10 et 12 trous). Garnir avec 50 g crème pâtissière et 40 g de compotée fraise agrumes.

Pocher des pointes de crème décor (90 g) le même côté caramélisé. Creuser 5 pointes avec une cuillère à pomme parisienne chaude. Mettre au réfrigérateur. Pocher le nappage fraise agrumes dans les pointes creusées. Décorer avec des quartiers de fraises fraîches et des cœurs en chocolat blanc vanillés et quelques flocons d'argent.



Conseil

Cette recette pourra être utilisée aussi bien pour la St Valentin que pour la Fête des mères.

Retrouvez nos recettes et vidéos sur votre site www.elle-et-vire.com/pro/

  @elleetvireprofessionnel @elleetvirepro_france

la maison de l'Excellence®

