

FRAISIER ICÔNIQUE

RECETTE IMAGINÉE PAR MAXIME GUÉRIN





Fraisier icônique

Recette originale de Maxime Guérin

“ Les valeurs de base qui ont fait le succès du fraisier se retrouvent dans cette nouvelle version, empreinte de modernité et de légèreté. ”



Recette pour 3 cercles de 14 cm x 6 cm

BISCUIT CHIFFON CAKE

130 g d'huile de pépins de raisin
9 g de miel
155 g de jaunes d'œufs
145 g de blancs d'œufs (1)
110 g de farine T45
25 g d'amidon de maïs
1,7 g de levure chimique
300 g de blancs d'œufs (2)
170 g de sucre
QS de colorant rouge

Mixer au robot coupe l'huile, le miel, les jaunes et les blancs (1). Ajouter la farine, l'amidon de maïs et la levure tamisés ensemble.

Monter les blancs (2) avec le sucre. Ajouter le colorant rouge. Incorporer au premier mélange. Peser 1000 g de biscuit par Silpat®.

Cuire à 150°C pendant 25 minutes, sur plaques doublées (avec un Silpat® entre les deux plaques, pour éviter toute coloration sur le dessous du biscuit) et débarrasser immédiatement sur grille.

CONFIT DE FRAISE DES BOIS

250 g de fraises congelées
100 g de fraises des bois congelées
25 g de jus d'orange
10 g de pectine NH
100 g de sucre (1)
100 g de sucre (2)
3 g de solution d'acide citrique

Faire chauffer les fraises coupées en morceaux, les fraises des bois et le jus d'orange puis à 40°C la pectine mélangée avec le sucre (1). Ajouter le sucre (2) et cuire 3 minutes à ébullition. Ajouter la solution d'acide citrique. Débarrasser.

CRÈME ANGLAISE À L'ORGANGE

250 g de **Crème Excellence Elle & Vire Professionnel®**
56 g de jaunes d'œufs
45 g de sucre
1/2 gousse de vanille
2,5 g de zestes d'orange
30 g de jus d'orange
4 g de Cointreau® (facultatif)
35 g de masse gélatine (5 g de gélatine poudre 200 blooms + 30 g d'eau)

Réaliser une crème anglaise cuite à 82°C avec la crème, les jaunes, le sucre, la gousse de vanille, les zestes et le jus d'orange.

Chinoiser puis ajouter le Cointreau® et la masse gélatine. Mettre au réfrigérateur.

CRÈME MASCARPONE À L'ORANGE

375 g de crème anglaise à l'orange
350 g de **Sublime Crème au Mascarpone Elle & Vire Professionnel®**

Lisser au batteur la crème anglaise à l'orange puis ajouter la Sublime. Foissonner.

CRÈME DÉCOR

60 g de lait
33 g de sucre
17,5 g de masse gélatine (2,5 g de gélatine + 15 g d'eau)
60 g de **Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®**
515 g de **Crème Excellence Elle & Vire Professionnel®**

Faire bouillir le lait et le sucre. Ajouter la masse gélatine et le Cream Cheese. Mixer en ajoutant la crème. Mettre au réfrigérateur.

GELÉE

150 g de miroir neutre
10 g de crème de framboise
10,5 g de masse gélatine (1,5 g de gélatine + 9 g d'eau)
QS de colorant rouge

Faire fondre ensemble tous les ingrédients.

DÉCOR CHOCOLAT

450 g couverture blanche
QS de couverture fraise
Beurre de cacao rouge fraise

Colorer la couverture avec un peu de beurre de cacao coloré pour intensifier la couleur.

GARNITURE FRAISE

Environ 360 g de fraises

MONTAGE

Découper trois bandes de 41 cm de longueur et de 6 cm de largeur et chemiser les cercles. Détailler 6 biscuits ronds de 12 cm.

Déposer un biscuit dans le fond et pocher 50 g de confit de fraise puis 100 g de crème au mascarpone à l'orange.

Insérer 120 g de fraises coupées en deux. Recouvrir d'un deuxième biscuit et pocher 40 g de confit de fraise puis 80 g de crème au mascarpone à l'orange par-dessus.

Lisser à la palette et mettre au réfrigérateur. Foissonner la crème décor, faire une collerette (douille pétale de rose n°7) le long du biscuit. Disposer les fraises et quelques points de nappage entre les fraises.

Etaler sur un rhodoïd de 3 cm x 43 cm la couverture fraise colorée et appliquer à l'aide d'un pinceau très finement. Etaler la couverture blanche et coller sur le biscuit à la base du gâteau. Presser légèrement puis laisser cristalliser avant d'enlever le rhodoïd.



Conseil

Bien suivre les indications concernant la cuisson du biscuit pour éviter toute coloration.



@elleetvirepro #elleetvirepro