

CŒUR DE FRAISES À LA ROSE



RECETTE IMAGINÉE MAXIME GUERIN



Cœur de Fraises à la Rose

Recette imaginée par Maxime Guérin



RECETTE POUR 55 PIÈCES

PÂTE À CROISSANT

835 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
835 g de farine T45 (environ 14% de protéines)
30 g de sel
200 g de sucre
65 g levure fraîche
165 g de **Beurre Doux de la Laiterie de Condé-sur-Vire Elle & Vire®** (1)
860 g de lait
1000 g de **Beurre Extra Sec Elle & Vire Professionnel®** (2)

Délayer la levure dans le lait froid. Mélanger les farines, le sel, le sucre, le beurre en morceaux (1) et la levure délayée dans le lait, en 1ère vitesse pendant 5 minutes. Pétrir en 2ème vitesse pendant 8 minutes. Bouler puis laisser pointer pendant 1 heure. Rabattre, étaler en rectangle et mettre au réfrigérateur une nuit.

PÂTE À CROISSANT ROUGE

237 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
237 g de farine T45 (environ 14% de protéines)
9 g de sel
43 g de sucre
17 g de levure fraîche
47 g de **Beurre Doux de la Laiterie de Condé-sur-Vire Elle & Vire®**
260 g de lait
0,31 g de colorant hydrosoluble rouge framboise
0,52 g de colorant hydrosoluble rouge fraise

Délayer la levure dans le lait froid. Mélanger les farines, le sel, le sucre, le beurre en morceaux, le colorant et la levure délayée dans le lait, en 1ère vitesse pendant 5 minutes. Pétrir en 2ème vitesse pendant 8 minutes. Bouler puis laisser pointer pendant 1 heure. Rabattre, étaler en rectangle et mettre au réfrigérateur une nuit.

INSERT FLAN AMANDE

1007 g de lait
524 g de pâte d'amande 50%
504 g de **Crème Excellence 35% Elle & Vire Professionnel®**
111 g d'amidon de maïs
16 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
201 g de sucre
201 g d'œufs
343 g de **Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®**

Mixer la pâte d'amande avec le lait puis faire bouillir avec la crème. Blanchir les œufs et le sucre, ajouter l'amidon de maïs et la farine tamisés ensemble. Ajouter au premier mélange et porter à ébullition pendant 2 minutes. Ajouter les cubes de cream cheese tempérés. Débarrasser et laisser refroidir.

COMPOTÉE DE FRAISE

1000 g de fraises IQF
400 g de purée de fraise
120 g de sucre (1)
20 g de pectine NH
520 g de sucre (2)
80 g de purée de yuzu
20 g d'eau de rose

Faire chauffer les fraises coupées en morceaux, la purée de fraises et de yuzu. À 40°C, ajouter la pectine mélangée avec le sucre (1). Porter à ébullition. Ajouter le sucre (2) et faire bouillir. Ajouter l'eau de rose. Mixer et réserver au réfrigérateur.

MONTAGE ET FINITIONS

2000 g de fraises
QS petits pétales de rose
200 g de sirop d'érable

Étaler le flan amande dans un cadre (35,5 x 55 cm) et mettre au congélateur. Détailler des cœurs de 6,5 x 5 cm et stocker au congélateur.

Enchâsser le beurre de tourage (2) dans la détrempe et réaliser 1 tour simple. Déposer 800 g de pâte rouge étalée, sur le pâton. Réaliser ensuite 2 tours simples en laissant les temps de repos au réfrigérateur.

Abaissier à 7 mm d'épaisseur. Avec les 3/4 du pâton, détailler verticalement des rectangles de 17 cm de long et 2,5 cm de large (environ 60 g). Couper le milieu des rectangles en gardant une languette de 1 cm sur l'une des extrémités. Étaler le reste du pâton et les éventuelles chutes de pâte à 1,5 mm d'épaisseur, piquer et laisser reposer au réfrigérateur. Détailler à l'aide d'un emporte-pièce cœur de 10 x 8 cm.

Humidifier le contour des fonds de pâte à croissant avec de l'eau et un pinceau. Ouvrir les rectangles en forme de cœur et les coller sur les fonds en rabattant la languette vers l'intérieur et coller les deux extrémités sur la pointe du cœur. Disposer dans les cercles cœur perforés graissés De Buyer Ø12 cm (Ref 3099,51). Placer les inserts de flan amande au centre et appuyer légèrement. Faire pousser 2 heures à 26°C (70% d'humidité). Laisser reprendre 10 minutes à température ambiante (20°C). Préchauffer le four ventilé à 190°C et cuire à 165°C pendant 16 minutes environ (pour que la pâte rouge ne soit pas trop foncée).

Napper de sirop d'érable à la sortie du four. Laisser refroidir. Garnir chaque viennoiserie de 35 g de compotée de fraise. Disposer 35 g de morceaux de fraises fraîches. Pocher une pointe de crème montée et décorer avec 3 pétales de rose.



 www.savencia-fd-foodservice.com
 Elle & Vire Professionnel France
 @elleetvirepro_france

ACCÉDEZ À
+ DE 300 RECETTES !

En exclusivité dans votre
programme de fidélité

L'EXCELLENCE
& VOUS

J'en profite →

