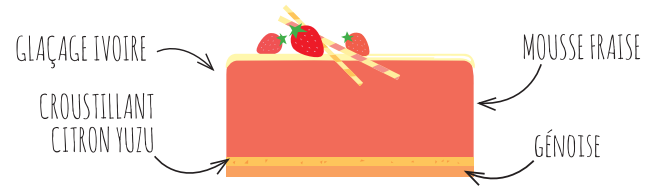




ENTREMETS FRAISE CROUSTILLANT CITRON YUZU



DANS CETTE RECETTE :

- 425 g purée de fraise
- 4 feuilles gélatine
- 60 g blancs d'œufs
- 40 g sucre
- 30 g eau
- 425 g crème liquide
- 400g Croustillant citron yuzu

6 PERSONNES | Ø 20 cm | 60 À 90 MIN

ÉTAPE 1

Préparer une base de génoise classique pour le fond de l'entremets, la détailler. Préparer le cercle avec une bande de Rhodoïd® puis y placer la génoise.

ÉTAPE 2

Étaler le croustillant Citron Yuzu sur la génoise, en couche fine (environ 5mm).

ÉTAPE 3

Dans une casserole, faire chauffer la purée de fraise avec le sucre. Y ajouter la gélatine ramollie et essorée. Bien mélanger, puis laisser un peu refroidir.

Incorporer délicatement en 2-3 fois la crème montée dans la purée de fruit.

Mouler et réserver au congélateur.

ÉTAPE 4

Sortir l'entremets bien froid, attendre quelques minutes pour éviter la condensation puis glacer finement le dessus. Démouler délicatement.



MONTAGE

