

recette pour 6 personnes



ENTREMETS

fraise citron



1- Génoise

Mettre dans un bol les œufs et le sucre. Remuer au fouet puis monter les œufs jusqu'à obtention d'une crème onctueuse. Incorporer la farine progressivement. Le mélange doit se faire délicatement en soulevant l'appareil. Beurrer et fariner un moule à génoise et remplissez-le de pâte. Enfourner, démouler sur une grille et laissez-la refroidir.

2- Mousse fraise

Réhydrater la gélatine (ou l'agar agar) dans de l'eau froide. Couper les fraises en morceaux et les déposer dans une casserole, ajouter le sucre, mélanger et cuire pour obtenir des fraises en coulis (5 à 10min à feu moyen). Mixer, chinoiser et ajouter la gélatine (ou l'agar agar) essorée dans le coulis encore chaud (sinon le réchauffer quelques instants). Mélanger et laisser refroidir. Monter la crème en chantilly mousseuse. Lorsque le coulis est tiède ou froid, ajouter un peu de chantilly mélanger puis ajouter en 3 fois le reste délicatement.

3- Croustillant citron jaune

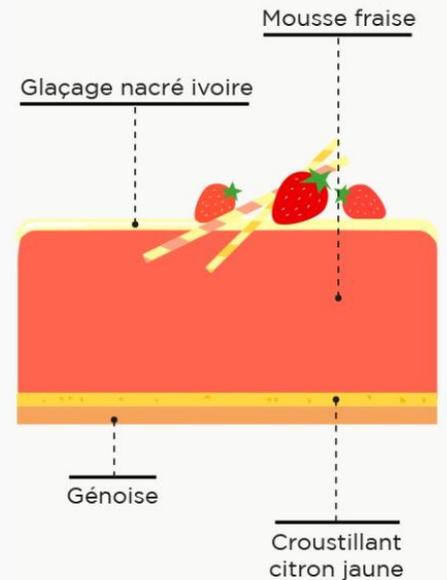
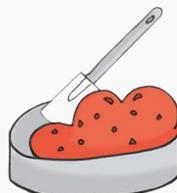
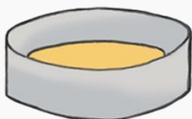
Réchauffer légèrement le croustillant au micro-ondes ou au bain-marie, puis l'étaler (épaisseur environ 5mm) sur une plaque entre deux feuilles de papier cuisson. Passer au froid.

4- Glaçage nacré Ivoire

Prêt à l'emploi. Fondre au bain-marie à 45-50°C ou au micro-onde 5s/5s. pour ne pas surchauffer le glaçage. Afin d'éviter la condensation sur le glaçage, sortir l'entremets surgelé quelques minutes avant de glacer.

5- Montage & finition

Réaliser un cercle en Rhodoïd puis y placer le génoise (1). Etaler le croustillant Citron Jaune sur la génoise, en couche fine, environ 5mm (2) puis pocher la mousse fraise sur le tout (3). Laisser reposer l'entremets au congélateur. Le sortir lorsqu'il est bien froid et glacer finement le dessus (4). Enfin démouler délicatement.



Produits utilisés

9877



Croustillant Citron Jaune 4KG

9887



Glaçage Nacré Ivoire 6KG