

Rouge fraise



Plaque noire de 37 X 33 cm environ, recette originale divisée par 5

Shopping : pour 1 entremets de 30 cm sur 12 cm (12 personnes environ). Je l'ai partagé en 2 après le montage.

Biscuit citron vert (environ 1 plaque (de 40 x 30 cm)) A multiplier par 2 pour travailler tranquillement sur 2 plaques, car le biscuit doit être très fin

- 120g d'oeufs (soit 3 petits ou 2.5 gros) (240)
- 30g Sucre inverti (ou miel neutre) (60)
- 51 g Sucre semoule (102)
- 45 g Poudre d'amande (coco pour moi) (90)
- 51 g Crème liquide entière (102)
- 51 g Farine 55 (52)
- 3g Levure chimique (6)
- 1 Zestes de citrons verts (2 pour moi + 15 g de jus)
- 1g Sel (2)

- 30 g Beurre clarifié ou fondu (60), il faut en mettre 90 à chauffer en tout.

Coulis de fraise

- 0.4 kg Purée de fraise senga (Capfruit) (0.5)
- 50 g Sucre (62.5)
- 7g Pectine NH (8.5)
- 50 g Glucose (62.5)
- *Colorant rouge (ajout personnel)*
- *Trait de jus de citron (ajout personnel)*

Crumble AMANDE (il en restera un peu)

- 48 g Beurre
- 24 g Sucre semoule
- 24 g Sucre roux
- 48 g Farine
- 0.5g Sel
- 70 g Poudre d'amande (coco pour moi)

Fond croustillant

- 37 g Beurre
- 30 g Beurre de cacao
- 45 g Sucre cassonade
- 195 g Crumble amande
- 0.5 Zeste de citron (1 pour moi)

Mousseux vanille (on peut préparer une quantité légèrement supérieure selon le poids des œufs)

- 90 g Crème U.H.T.
- 1 Gousse de vanille fendue et grattée
- 42g Sucre
- 4g Pectine NH
- 90 g Lait
- 60 g Jaunes d'œufs (soit 4)
- 90 g Crème fouettée (110 pour moi)

In process :

1. Mousseux vanille (environ 0.5 Cadre (de 40 x 60 x 3,5 Cm))

- Chauffer la crème avec la vanille, ajouter le mélange sucre pectine et donner un bouillon.
- Mélanger le lait avec les jaunes d'œufs, verser le tout dans la première masse et porter à ébullition.
- Mixer (pas fait), réserver au froid pendant 12 heures environ en filmant au contact. Mixer à nouveau, incorporer la crème fouettée. Dresser aussitôt.

2. Biscuit citron vert (environ 1 plaque noire de 37 X 33 cm. Le biscuit doit être fin.) J'en ai fait 2 plaques, et il en est resté.

- Peser le saladier à vide.
- Mixer les ingrédients cités (sauf le beurre) ou mélanger au fouet.
- Ajouter le beurre clarifié fondu chaud, peser le saladier et son contenu, dresser sur 1 plaque pour chaque moitié de préparation et cuire dans un four ventilé à 170 °C pendant 7 minutes environ. (10 à 12 min environ à 175 pour moi).
- Après refroidissement, tailler 3 plaques de 12 cm sur 30.

3. Crumble AMANDE

- Dans un batteur, mélanger les ingrédients cités, passer la pâte obtenue au crible sur une plaque et cuire dans un four à 150°C pendant 20 minutes environ. Mélanger si besoin pendant la cuisson.

4. Fond croustillant

- Fondre le beurre avec le beurre de cacao.
- Ajouter la cassonade, le crumble grossièrement émietté et le zeste de citron jaune, étaler la pâte obtenue sur un biscuit citron vert et réserver au froid.

5. Mousseux vanille

- Chauffer la crème avec la vanille, ajouter le mélange sucre pectine et donner un bouillon.
- Mélanger le lait avec les jaunes d'œufs, verser le tout dans la première masse et porter à ébullition.
- Mixer (pas fait), réserver au froid pendant 12 heures environ en filmant au contact. Mixer à nouveau, incorporer la crème fouettée. Dresser aussitôt.
-

6. Coulis de fraise

- Chauffer la purée de fraise à 50°C avec le jus de citron. Incorporer le mélange sucre pectine, ajouter le glucose.
- Cuire le tout à 90 °C, ajouter le colorant, mixer et réserver au froid. Au moment, mixer à nouveau.

7. Décor fraises :

- Recouvrir une feuille structure avec du confit de fraises froid, à l'aide d'un chablon, faire prendre au grand froid.

8. Montage à l'envers

- Poser un tapis silicone sur une plaque et un cadre chemisé de rhodoid, étaler 0.3 kg de mousseux vanille et ajouter un biscuit citron vert. Couler 0.2 kg de confit de fraise, recouvrir avec un second biscuit citron vert.

- Couler à nouveau 0.2 kg de confit de fraise. Terminer par un fond croustillant avec un biscuit citron vert (côté crumble vers le haut). Bloquer au grand froid.

9. Finition et présentation

- Retourner le cadre et le retirer.
- Détailler les entremets, pulvériser le dessus avec un mélange pistolet couverture blanche/oxyde de titane (pas fait pour moi).
- Poser la feuille structure de confit de fraise, quelques fraises (facultatif).

