

LE FRAISIER



LE FRAISIER

RECETTE POUR UN FRAISIER DE 14 CM DE DIAMÈTRE SOIT 4/6 PERSONNES

BISCUIT MADELEINE CITRON

75 g beurre
90 g farine T45
45 g sucre glace
1 g fleur de sel
4 g levure chimique
90 g œufs entiers
50 g miel d'acacia
20 g lait entier
1/2 citron jaune zesté

Fondre le beurre. Tamiser ensemble la farine, le sucre glace, la fleur de sel et la levure chimique.

Mélanger les œufs avec le miel d'acacia. Puis ajouter les poudres tamisées, le lait, le beurre fondu et le zeste de citron.

Réserver au frais pour laisser reposer la pâte quelques heures.

Étaler la pâte sur une plaque à pâtisserie munie d'un tapis en silicone ou d'une feuille de papier cuisson.

Enfourner à 210°C pendant 6 à 8 mn.

GANACHE MONTÉE IVOIRE VANILLE

165 g (120 g + 45 g)
de crème liquide entière
1 gousse de vanille
5 g miel d'acacia
5 g glucose
65 g **IVOIRE 35%**

Chauffer les 45 g de crème avec les graines de la gousse de vanille, le miel d'acacia et le glucose.

Verser en plusieurs fois le mélange chaud sur le chocolat IVOIRE fondu en mélangeant au centre pour créer un « noyau » élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée. Continuer en ajoutant le mélange peu à peu. Mixer pour parfaire l'émulsion.

Ajouter les 120 g restants de crème liquide entière froide et mixer à nouveau. Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser de préférence une nuit.

COMPOTÉE FRUITS ROUGES

115 g pulpe de fraise
135 g pulpe de framboise
25 g sirop de glucose
3 g pectine NH
25 g sucre semoule
1 g gélatine

Chauffer les pulpes de fruits et le glucose à 40°C. Ajouter ensuite la pectine mélangée au sucre semoule. Porter à ébullition. Puis ajouter la gélatine préalablement trempée et essorée.

MONTAGE

150 g fraises

Placer un disque de biscuit dans un cercle inox de 14 cm de diamètre muni d'un rhodoid. Couper des fraises en deux dans le sens de la hauteur et placez-les autour du cercle, face coupée contre le rhodoid. Dresser un peu de ganache montée IVOIRE vanille sur le biscuit et entre les fraises. Déposer des fraises coupées en brunoises puis compléter par de la ganache montée. Déposer un disque de biscuit découpé de 12 cm de diamètre. Dresser enfin de la ganache montée sur ce biscuit et lisser à l'aide d'une palette. Réserver au frigo quelques heures avant de décercler et d'enlever le rhodoid. Déposer enfin quelques disques irréguliers de compotée de fruits rouges et éventuellement un décor chocolat.

Pour participer aux ateliers et stages de pâtisserie,

rendez-vous sur le site de la Cité du Chocolat Valrhona : www.citeduchocolat.com

VALRHONA - 26600 Tain l'Hermitage - France     www.valrhona.com