



# Ciflo



*Nicolas Riveau*  
PÂTISSIER FORMATEUR  
VALRHONA

## CRÈME INSPIRATION AMANDE

965 g	Lait entier UHT
645 g	Crème UHT 35 %
30 g	Sucre semoule
10 g	Pectine X58
340 g	INSPIRATION AMANDE
3	Gousses de vanille
1990 g	Poids total

Chauffer le lait, la crème et les gousses de vanille.  
À 50 °C, ajouter le sucre préalablement mélangé à la pectine X58.  
Porter à ébullition. Verser progressivement sur l'INSPIRATION AMANDE fondue.  
Mixer dès que possible afin de parfaire l'émulsion. Couler à 50 °C.  
Cette gelée ne se congèle pas.

## CONFIT DE FRAISE

140 g	Pulpe de fraise
30 g	Pulpe de framboise
10 g	Sucre semoule
1 g	Pectine NH
1 g	Jus de citron jaune
182 g	Poids total

Chauffer les pulpes à 40 °C, puis ajouter le mélange sucre semoule/pectine.  
Donner un léger bouillon et ajouter le jus de citron.  
Réserver au réfrigérateur.

## MARMELADE DE FRAISES

330 g	Fraises
170 g	Confit de fraises
500 g	Poids total

Mélanger le confit avec les fraises coupées en brunoise (petits cubes).

## CROUSTILLANT ÉCLAT D'OR INSPIRATION AMANDE

180 g	INSPIRATION AMANDE
120 g	Éclat d'or
3 g	Fleur de sel
303 g	Poids total

Mélanger l'INSPIRATION AMANDE tempérée avec l'Éclat d'Or et la fleur de sel.

## MONTAGE ET FINITION

Préparer et couler la crème INSPIRATION AMANDE. réserver au réfrigérateur quelques heures.  
Déposer la marmelade de fraises puis parsemer de croustillant.  
Déclinez votre recette au fil des saisons : remplacez la fraise par de l'ananas ou de la pomme.  
Pensez à rééquilibrer votre recette !