

# LA ROSE SAINT VALENTIN



## Compote de fraise

350 g	Pulpe de fraise
75 g	Sucre semoule
75 g	Eau
27 g	Gelcream a froid Sosa

Faire bouillir l'eau et le sucre laisser refroidir  
 Dans un pichet mixer tous les ingrédients 4 minutes  
 Réserver environ 30 minutes  
 Mixer de nouveau  
 Réserver au froid

## Pate de fruit pistache

200 g	Eau
200 g	Pure pate de pistache Sosa
60 g	Sucre semoule
40 g	Glucose DE38/40
10 g	Pectine Acid free Sosa

Mélangez la pectine avec le sucre  
 ajouter dans l'eau préalablement chauffée à 40°C  
 Ajouter le glucose, porter à ébullition pendant 2 minutes puis verser sur la pure pate de pistache.  
 Verser rapidement dans les moules demi-sphériques

Réserver au frigo

## Ganache montée Inspiration Fraise

290 g	Pulpe de fraise
35 g	Glucose DE40 sosa
35 g	Sucre inverti sosa
675 g	INSPIRATION fraise
970 g	Crème UHT 35%

Chauffer la pulpe avec le glucose et le sucre inverti.  
 Verser progressivement le mélange chaud sur la couverture de fruits fondue. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Ajouter la crème fleurette froide.  
 Mixer de nouveau. Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser de préférence une nuit. Foisonner.

### Crème d'inspiration fraise

200 g Eau  
 300 g INSPARATION fraise  
 5 g Naturemul sosa

Mixer la pulpe avec le naturemul  
 Ajoutez petit à petit la couverture fondue jusqu'à  
 obtention d'une texture élastique et brillante  
 signe d'une émulsion réussie.  
 Réserver au froid

### Montage et finitions

15 Unité **Tartelettes sable fraise rose noire**  
 QS **Pétales de roses Sosa**  
 1 kg **INSPARATION fraise**

tempérer l'inspiration puis à l'aide de bande  
 rhodoïd et de cercles inox ,  
 confectionner des cylindres de 5 cm de  
 diamètre sur 7cm de hauteur

Remplir et lisser les fonds de tartelettes avec la  
 compote fraise ,y déposer une demi-sphère de  
 pate de fruit pistache .

Dans une assiette ,pocher trois sphères de  
 crème d'inspiration fraise ,puis à l'aide d'une  
 spatule écraser pour obtenir un effet feuille  
 Déposer au centre de l'assiette ,une tartelette  
 puis recouvrir avec un cylindre d'inspiration fraise  
 .

A l'aide d'une douille cannelée ,pocher dans le  
 cylindre la ganache montée (préalablement  
 fouettée) .

remplir celui de bulle fraise .  
 Accompagner avec quelques pétales de rose  
 Sosa