



# MIGNARDISES À LA FRAISE

RECETTE POUR 35 MINIATURES

## INGRÉDIENTS SOSA

- > Fraise crispy wet proof réf. 15547
- > Glucose liquide - réf.16629

## PRODUITS VALRHONA

- > Inspiration Fraise - réf.15391
- > Nappage neutre absolu cristal - réf.5010

## FONDS DE TARTE LA ROSE NOIRE

- > Mini rond sucré aux amandes beurre AOP - réf.15307

## Ganache montée Inspiration Fraise

450 g	Crème UHT 35%
75 g	Glucose Sosa
650 g	Inspiration Fraise
900 g	Crème liquide

Porter à ébullition les 450 g de crème et le glucose. Verser lentement le mélange sur la couverture partiellement fondue, jusqu'à l'obtention d'un noyau élastique et brillant signe d'une émulsion démarrée. Cette texture doit être conservée jusqu'à la fin du mélange. Passer au mixeur pour parfaire l'émulsion. Ajouter les 900 g de crème liquide froide, mixer légèrement. Conserver au réfrigérateur pendant 12h. Monter puis dresser la ganache à l'aide d'une poche à douille sur des moules en silicone demi-sphère afin d'obtenir une cavité une fois démoulé. Congeler, puis démouler.

## Crèmeux Coulant à la Fraise

300 g	Nappage neutre absolu cristal
170 g	Pulpe de fraise

Mixer tous les ingrédients à froid et réserver au réfrigérateur.

## Soupe de Fraise

400 g	Lait entier
10 g	Glucose Sosa
4 g	Gélatine
270 g	Inspiration Fraise
420 g	Crème UHT 35%

Porter à ébullition le lait avec le glucose et la gélatine. Verser progressivement le mélange chaud sur les fèves Inspiration Fraise partiellement fondues, jusqu'à obtention d'un noyau élastique et brillant signe d'une émulsion démarrée. Passer au mixeur plongeur et ajouter la crème liquide. Réserver au frigo.

## Nappage Absolu

1000 g	Nappage neutre absolu cristal
100 g	Eau

Porter à ébullition le nappage absolu cristal avec l'eau. Pulvériser aussitôt à l'aide d'un pistolet à environ 80°C.

## Montage et finitions

Verser le crèmeux coulant dans les fonds de tartes mini rond sucré aux amandes et beurre AOP. Déposer une demi-sphère de ganache montée fraise puis remplir le creux de la ganache montée avec la soupe de fraise. Saupoudrer de fraise crispy wet proof. Pulvériser absolu cristal avec l'appareil à pulvériser. Décorer à votre convenance.



Décor Inspiration Fraise avec sucre et crispy fraise

Fraise crispy wet proof

Soupe de fraise

Ganache montée fraise

Crèmeux coulant de fraise

Mini fond de tarte rond sucré aux amandes beurre AOP