

Fraise Romarin



Pour environ 12 entremets individuels (Moule utilisé : Levante de Pavoni)

Pâte sucrée :

150g beurre
1g fleur de sel
100g sucre glace
25g poudre d'amande
50g œufs
250g farine

*Sabler le beurre avec les poudres.
Ajouter les œufs en une fois, mélanger.
Lorsque la pâte est bien homogène, stopper le mélange.
Etaler la pâte sucrée à 2mm, entre deux feuilles, détailler
des disques de 6cm de diamètre.
Cuire à 165°C pendant environ 10 minutes.*

Biscuit Joconde :

165g sucre
165g poudre d'amandes
200g œufs
50g farine
35g beurre
135g blancs d'œufs
35g sucre

*Monter au ruban au batteur les œufs, le sucre, la poudre
d'amande et la farine.
Monter les blancs d'œufs et les serrer avec les 35g de
sucre. Fondre le beurre
Mélanger délicatement les deux mélanges montés,
ajouter le beurre fondu, couler sur plaque puis cuire à
170°C pendant 10 minutes environ.*

Compotée de fraises :

250g fraises
25g sucre
5g pectine
50g fraises fraîches
5g vinaigre balsamique

*Couper les fraises en 4, déposer dans la poêle.
Ajouter le sucre préalablement mélangé à la pectine.
Porter à ébullition. Ajouter les 100g de fruits frais et le
vinaigre, mélanger.
Couler en moule à insert et surgeler.*

Bavaroise romarin :

135g lait entier
65g crème UHT
9g poudre de lait
20g romarin ciselé
75g sucre
20g jaunes
45g masse gélatine
200g crème montée

Faire bouillir le lait, la crème la poudre de lait et le romarin, laisser infuser 2 heures.
Blanchir les jaunes avec le sucre.
Cuire la crème. Ajouter la gélatine gonflée. Retirer les feuilles.
Refroidir directement à 30°C et ajouter la crème montée.
Utiliser immédiatement.

Glaçage rouge :

125g eau
300g sucre
187g glucose
250g crème
93g poudre de lait
88g masse gélatine
125g glaçage neutre
75g huile d'olive
Qs. colorant rouge

Cuire l'eau, le sucre et le glucose à 110°C.
Décuire avec la crème chaude et la poudre de lait.
Ajouter la masse gélatine, le glaçage neutre et l'huile d'olive, mixer.
Ajouter le colorant de votre choix.
Laisser prendre 24 heures au réfrigérateur.
Fondre le glaçage, utiliser à 30°C.

Velours vert :

100g couverture ivoire
100g beurre de cacao
Qs. colorant vert

Fondre le beurre de cacao et la couverture ensemble à 45°C, ajouter le colorant, mixer puis filtrer, pulvériser directement.

Montage :

Réaliser un montage à l'envers dans un moule « Levante », pocher la mousse, déposer la compotée de fraise surgelée, ajouter un peu de mousse puis déposer le biscuit et le sablé.

Laisser gélifier la mousse puis pocher de petits palets et surgeler.

Glacer l'entremets avec le glaçage rouge chauffé à 35°C.

Pulvériser les pastilles de mousse avec l'appareil à pistolet vert chauffé à 35°C.

Coller quelques pastilles tout autour de l'entremets et coller quelques morceaux de feuille d'or.

