

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

FRAISIER 2018

Pour 6 - 8 personnes :

Matériel : un cercle □ 18 cms x 6 cms

Génoise (à préparer la veille) : 4 oeufs ~ soit 200g - 125g sucre en poudre - 100g farine T.45 -

Préchauffer le four à 180°C (th.6).

Préparer une petite casserole avec 1/3 d'eau.

Dans la cuve du robot muni du fouet battre les oeufs et le sucre.

Poser la cuve sur la casserole et fouetter sans arrêt jusqu'à une température de 45°C. Remettre la cuve sur le robot et battre au fouet jusqu'à refroidissement.

Tamiser la farine.

Lorsque le mélange est pratiquement froid, ajouter délicatement et petit à petit la farine à l'aide d'une spatule en silicone.

Couvrir une plaque à pâtisserie d'une feuille de papier sulfurisé. Etaler dessus la pâte à génoise délicatement, lisser. Enfourner et cuire 20 minutes. Sortir et laisser refroidir sur une grille complètement. Garder jusqu'au lendemain dans un placard par exemple.

Chantilly à la menthe et au citron vert (à préparer la veille) : 400g crème liquide entière - 160g mascarpone - 2 feuilles de gélatine soit 4g - 6g feuilles de menthe fraîche - 50g sucre en poudre - 50g jus de citron vert -

Dans une casserole, faire chauffer la moitié de la crème avec le sucre, stopper le feu, infuser la menthe pendant 15 minutes, ne pas faire bouillir.

Pendant ce temps, préparer les autres ingrédients, tremper la gélatine dans l'eau froide.

Chinoiser et presser la menthe.

Ajouter la gélatine essorée en la pressant dans les mains, fouetter. Puis ajouter le reste de crème, le mascarpone et le jus de citron. Mixer au mixeur plongeant.

Couvrir d'un film alimentaire au contact et entreposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Sirop de fraises kirschée (à préparer la veille) : 60g sucre en poudre - 25g purée de fraises - 30g kirsch -

Porter à ébullition la purée de fraises avec le sucre. Laisser refroidir. Ajouter le kirsch, remuer. Réserver dans un pot de confiture au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Plaque de chocolat blanc (le lendemain) : 200g chocolat blanc - 4g mycryo -

Chauffer au bain-marie ou au M.O. le chocolat (par tranche de 30 secondes). Remuer à la spatule en silicone. Ajouter le mycryo. Mélanger. Sur une plaque poser une feuille guitare, couler le chocolat blanc, recouvrir d'une feuille guitare. Etaler uniformément avec un rouleau à pâtisserie. Entreposer au réfrigérateur.

Montage (le lendemain) : 1kg~ de fraises (si possible goûteuses et mûres) -

Laver, égoutter et équeuter les fraises. Découper à l'aide du cercle 2 ronds de génoise.

Sur un carton doré déposer le même cercle (propre) dessus. Chemiser de rhodoïd l'intérieur du cercle. Placer au fond un rond de génoise. L'imbiber de sirop de fraises. Placer contre la paroi des 2 demi-fraises.

Monter en chantilly la crème menthe/citron vert, la placer dans une poche.

Garnir avec la moitié de la crème en remontant à l'aide du dos d'une cuillère à soupe jusqu'au bord.

Garnir de fraises l'intérieur, recouvrir du reste de crème.

Lisser à l'aide d'une spatule coudée, placée le 2ème rond de génoise. L'imbiber de sirop de fraises avec un pinceau.

Recouvrir de film alimentaire, entreposer au réfrigérateur 1h30. Au bout de ce temps (ou plus), sortir, ôter le cercle

Sortir la plaque de chocolat blanc du réfrigérateur. Passer le cercle et des douilles lisses de différentes tailles sous l'eau chaude (c'est le mieux. Perso j'ai essayé en les mettant au four sur une plaque, c'est nul). Ôter la première feuille guitare. Placer le cercle chaud (séchée vite fait avec un torchon) sur le chocolat blanc, appuyer fortement. Ôter le chocolat autour. Placer les différentes douilles de la même façon. Remettre au réfrigérateur.

Retourner la plaque de chocolat délicatement, ôter la feuille guitare. Sortir le gâteau, placer la plaque sur le gâteau. A l'aide des différentes douilles découper des morceaux de fraises et les placer dans les trous

Au moment du service, ôter délicatement le rhodoïd. Décorer avec quelques fraises et de la menthe fraîche

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr