Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

LA FRAISE DANS TOUS SES ETATS

LA PATE A CHOUX (signée Christophe Felder et que je fais depuis des années) :
15cl lait frais entier - 10cl eau - 1 càc sel - 1 càc sucre - 110g beurre -140g farine T.45 - 5 oeufs -

Préchauffer le four à 180° (th.6).
Dans une grande casserole, verser le lait, l'eau, le sel, le sucre et le beurre. Porter à ébullition. Verser d'un coup la farine. Mélanger très vivement à l'aide d'une cuillère en bois.
Remettre la casserole sur le feu et remuer énergiquement jusqu'à ce que la pâte soit lisse et se décolle des parois de la casserole.

Transvaser dans le bol du kitchenaid équipé de la feuille. Faire tourner pour tiédir en ajoutant une pointe de couteau de levure chimique*.
Battre les oeufs, les ajouter petit à petit au précédent mélange.
Mettre en poche munie d'une douille lisse. Former des petits choux et des un peu plus gros sur une feuille sulfurisée posée sur une plaque à pâtisserie. Passer le pinceau avec du jaune d'oeuf.
Enfourner 20 à 25 minutes sans ouvrir la porte. Laisser refroidir sur grille.

* truc appris lors d'un stage à l'école du Grand Chocolat de Valrhona.

GANACHE MONTEE A LA FRAISE (à faire la veille)

140g couverture ivoire - 30g crème fleurette - 80g pulpe de Mara des Bois - 70g crème fleurette -

Fondre au bain-marie le chocolat ivoire. Chauffer les 30g de crème. La verser en 3X sur le chocolat et remuer à chaque fois avec une spatule. Tiédir. Verser la pulpe et mélanger. Ajouter la crème froide. Couvrir d'un film alimentaire. Entreposer au réfrigérateur.
Le lendemain, monter la ganache aux fouets électriques. Mettre en poche munie d'une douille fine. Percer les choux, introduire la douille, remplir avec la ganache montée.

GLACAGE ROSE

6 cuillères à soupe de fondant - 3 gouttes de colorant alimentaire rouge -

Fondre au micro-ondes le fondant avec une cuillère à soupe d'eau. Ajouter le colorant. Remuer. Napper chaque chou de glaçage.

Poser sur chaque assiette, un gros chou, puis un petit chou.

CHANTILLY PISTACHE

15cl crème fleurette - 1 càc pistache - 2 gouttes de colorant alimentaire vert -

Monter la crème en chantilly. Ajouter délicatement la pistache, puis le colorant. Mettre dans une poche munie d'une petite douille cannelée. Décorer verticalement entre les choux de la religieuse. En réserver pour les mini-verrines.

COULIS DE FRAISE

10 fraises Mara des Bois - 1 càs de sucre semoule -

Passer au tamis les fraises, ajouter le sucre. Remuer et réserver.

GELEE DE FRAISE

100g pulpe de fraise Mara des Bois - 25g sucre - 1 feuille de gélatine - 1 cl eau -

Faire tremper la feuille de gélatine dans l'eau froide. Dans une casserole, mettre la pulpe, le sucre, l'eau chaude. Mélanger, chauffer. Retirer du feu. Essorer la gélatine, la verser dans la casserole, fouetter. Couler dans les mini-verrines. Faire prendre au réfrigérateur. Pocher une couche de chantilly à la pistache. Répartir des pistaches concassées, torréfiées.

FRAISES DEGUISEES

Il suffit pour cela de tremper des fraises (la pointe) dans du glaçage rose.

FRAISES EN EVENTAIL

Quelques fraises non équeutées. Avec un couteau, couper de fines tranches dans la fraise sans aller jusqu'au bout. A poser sur une "virgule" de coulis.

Menus Propos © 2007
http://menuspropos.canalblog.com/
e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr