



♥ Entremets mousse de fraises. ♥

MurielMA



Le nectar de fraises.

30 g de sucre de canne en poudre

3 g de pectine NH

100 g de fraises, rincées, équeutées et coupées en dès

60 g de purée de fraises des bois pour apporter plus de goût

30 g de miel neutre

1 cercle de 14 cm

Mélangez le sucre avec la pectine NH.

Dans une casserole, cuire les fraises, la purée de fraises et le miel quelques minutes. Versez le mélange sucre, pectine NH et cuire à la goutte. Débarrassez dans un cercle filmé et congelez jusqu'au dressage.

Biscuit cake saveur pistache.

45 g de jaunes d'œufs

70 g de sucre en poudre

35 g de crème fluide

50 g de farine T55

1 g de levure chimique

40 g de beurre fondu

5 g d'extrait de pistache

2 grosses fraises coupées en rondelles

1 cercle de 16 X 2 cm

Chauffez le four à 160 °. Mixez les jaunes avec le sucre et la crème. Ajoutez la farine tamisée avec la levure, le beurre fondu et l'extrait de pistache, mixez. Versez dans un moule graissé et filmé.

Éparpillez les rondelles de fraises dessus et enfournez 25 min à 160 °. Ça varie selon les fours, le centre du gâteau doit-être bien cuit. Démoulez à chaud sur une feuille de silpat. Congelez jusqu'au dressage.

Pour la mousse de fraises.

3 feuilles de gélatine 210 Blooms

300 g de fraises lavées et équeutées

100 g de sucre de canne blond en poudre

180 g de crème liquide entière très froide

Moule Éros de 1 L 18 cm

Hydratez la gélatine dans de l'eau froide 10 min.

Mixez les fraises avec le sucre. Verser la mixture dans une casserole et cuire à feu doux. Dès le premier bouillon, retirez la casserole du feu, ça ne doit pas bouillir et ajouter la gélatine essorée, fouettez.

Transvasez dans un cul-de-poule et laissez refroidir à température ambiante en remuant constamment pour qu'elle ne fige pas. Lorsqu'elle atteint 25 °C.

Foisonnez la crème fleurette progressivement pour une meilleure texture et tenue.

Prélevez un tiers de crème fouettée et mélangez-la au coulis de fraises, ajoutez le reste en prenant soin de ne pas la faire retomber. Vous pouvez ajouter du sucre glace, si vous trouvez que ce n'est pas assez sucré.

Le dressage.

Versez la mousse au trois quarts du moule, tapez le sur le plan de travail pour chasser l'air et réservez-le au congélateur 10 minutes pour qu'il durcisse un peu, ça évitera au nectar de s'enfoncer.

Posez le nectar de fraise congelé dessus, recouvrez de mousse et posez le biscuit congelé, uniformisez à la spatule et congelez 10 heures.

Le flocage bicolore.

150 g de chocolat blanc

150 g de beurre de cacao

QS de colorant rose en gel

QS de colorant blanc en gel

Fondre le chocolat et le beurre de cacao séparément au bain-marie. Verser le chocolat fondu sur le beurre de cacao et donner un coup de mixeur plongeant durant 5 minutes. Partagez en deux. Ajoutez le colorant rose dans 150 g de flocage et le colorant blanc dans le reste et mixez. Température de travail entre 35 et 38 °. Verser dans le réservoir du pistolet à peinture, le flocage rose. Munissez-vous d'un grand carton pour protéger votre cuisine ou travaillez à l'extérieur.

Démoulez l'entremets, posez-le sur un carton pâtissier, puis sur une plaque et floquez-le en rose en vous tenant à 50 centimètres, puis renouvelez l'opération avec le flocage blanc, mais juste superficiellement, pour apporter des touches blanches.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur Zodiosphere.fr