

Riz au lait fraise

Recette pour 3 entremets de Ø 18 cm et 4,5 cm de haut

1. Biscuit amande rouge

POIDS		INGREDIENTS	PREPARATION
230	g	Blancs d'œuf	Monter les blancs en neige avec le sucre et le colorant, puis ajouter délicatement les jaunes et les œufs entiers.
230	g	Sucre	
	QS	Colorant rouge framboise poudre ref : 13567 Mallard Ferrière	Incorporer ensuite les poudres préalablement tamisées ensemble, puis la margarine fondue.
120	g	Jaunes d'œuf	Etaler la masse sur une plaque munie d'un Silpat® et d'un cadre 40 x 60 cm. Cuire au four ventilé à 170 °C pendant +/- 10 min. Laisser refroidir au réfrigérateur 2 h avant de décoller le Silpat®.
100	g	Œufs entiers	
80	g	TRADEXTRA	
80	g	POUDRE D'AMANDES BLANCHIES	
40	g	RUBAN MOKA	

2. Masse croustillante fruits rouges

POIDS		INGREDIENTS	PREPARATION
210	g	CROQUANT FRUITS ROUGES	Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

3. Fourrage fraise

POIDS		INGREDIENTS	PREPARATION
780	g	FRUFFI FRAISE	

4. Mousse riz au lait fleur d'oranger

POIDS		INGREDIENTS	PREPARATION
450	g	Lait	Porter le lait à ébullition et y ajouter le riz rond, cuire à feu doux durant +/- 30 min jusqu'à ce que les grains de riz soient tendres. Rectifier le poids à 380 g après cuisson en ajoutant du lait. Ajouter BAVARIA VANILLE et l'eau de fleur d'oranger. Refroidir à 25/30°C, puis ajouter la crème légèrement montée.
50	g	Riz rond	
160	g	BAVARIA VANILLE	
40	g	Eau de fleur d'oranger	
540	g	CREME 35% MAT. GR. - EDELWEISS	



5. Crèmeux vanille (pour le décor)

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
80 g	BAVARIA VANILLE	Mélanger BAVARIA VANILLE avec la crème à 40°C, mixer.
500 g	CREME 35% MAT. GR. - EDELWEISS	Laisser refroidir au réfrigérateur une nuit. Avant utilisation, fouetter au batteur à grande vitesse jusqu'à l'obtention d'une texture mousseuse.

Montage & Finition

Après avoir décollé le biscuit amande rouge du Silpat®, détailler 3 bandes de 4,5 cm de haut et 53 cm de long, ainsi que 3 disques de Ø 16 cm.

Placer les bandes à l'intérieur des cercles de Ø 18 cm munis de Rhodoïd® (mettre le côté du biscuit qui était collé au Silpat® vers l'extérieur pour un biscuit net et sans peau).

Placer au fond de chaque cercle un disque de biscuit amande rouge de Ø 16 cm et y étaler la masse croustillante fruits rouges, placer brièvement au froid.

Étaler ensuite le fourrage fraise (260 g / cercle) et surgeler.

Dresser par-dessus la mousse riz au lait fleur d'oranger (+/- 310 g / cercle), lisser et surgeler. Appliquer du ROYAL MIROIR NEUTRE sur le dessus.

Pour la réalisation des fleurs, dresser sur un Silpat® à l'aide d'une poche munie d'une douille de Ø 8 mm, le crèmeux vanille foisonné en forme de fleurs. Déposer une feuille de Rhodoïd® rigide par-dessus et appuyer légèrement, surgeler.

Décoller le Rhodoïd® et pulvériser les fleurs de SPRAY EFFET VELOURS BLANC et ROUGE. Les déposer sur le dessus des entremets et décorer de fruits rouges.

