

## « Ramène ta fraise »

Recette pour 4 moules « Eclipse 1000 » Silikomart® Réf. : 11488 Mallard Ferrière®

### 1. Génoise

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
330 g	ISAGENOISE	Mélanger l'ensemble des ingrédients au fouet 30 s en 1ere vitesse puis 5 min en 3 <sup>e</sup> vitesse. Peser 70 g dans 8 cercles de Ø 14 cm. Cuire au four ventilé à 170° C pendant +/- 10 min..
50 g	Eau	
220 g	Œufs	

### 2. Sirop d'imbibage fraise

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
50 g	STABOLINE 660	Mélanger les ingrédients ensemble.
50 g	Eau	
5 g	ISAROME FRAISE	

### 3. Masse croustillante praliné pop-corn

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
250 g	PRALIN CROQUANT	Faire fondre PRALIN CROQUANT et mélanger avec le pop-corn émiétté.
10 g	Pop-corn	

### 4. Fourrage fraise

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
600 g	FRUFFI FRAISE	

### 5. Mousse chocolat blanc vanille

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
300 g	BAVARIA VANILLE	Mélanger BAVARIA VANILLE avec le lait à 25-30°C, et le chocolat blanc fondu. Quand le mélange atteint 25-30 °C, ajouter délicatement la crème légèrement montée.
450 g	Lait	
150 g	CHOCOLAT BLANC 29%	
750 g	CREME 35% MAT. GR. - EDELWEISS	



## 6. Crèmeux vanille

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
50 g	BAVARIA VANILLE	Mélanger BAVARIA VANILLE avec la crème à 40 °C et mixer.
330 g	CREME 35% MAT. GR - EDELWEISS	Réserver au froid une nuit pour le montage.

### Montage & Finition

Après refroidissement des génoises, en garder 4 en cercles, puis étaler la masse croustillante praliné pop corn (65 g / biscuit). Placer une deuxième génoise par-dessus et imbiber de sirop fraise (20 g / biscuit). Etaler ensuite le fourrage fraise (150 g / biscuit) et surgeler. Démouler et réserver pour le montage.

Dans les moules « Eclipse 1000 » dresser 400 g de mousse vanille chocolat blanc et chemiser les bords. Placer l'insert génoise/masse croustillante/génoise/fourrage fraise et lisser le moule. Surgeler et démouler. Pulvériser avec SPRAY EFFET VELOURS ROUGE.

Au batteur, à l'aide du fouet, foisonner le crèmeux vanille jusqu'à l'obtention d'une texture mousseuse au « bec d'oiseau ».

À l'aide d'une poche munie d'une douille unie de Ø 15 mm, dresser des pointes de crèmeux vanille foisonné sur le dessus. Puis, à l'aide d'une cuillère parisienne trempée dans de l'eau très chaude, creuser des cavités.

Dresser un peu de FRUFFI FRAISE mixé dans les creux. Décorer de fraises nappées avec ROYAL MIROIR NEUTRE, d'un lapin en pâte sucrée et de points de ROYAL MIROIR CHOCOLAT BLANC réalisés au cornet.

