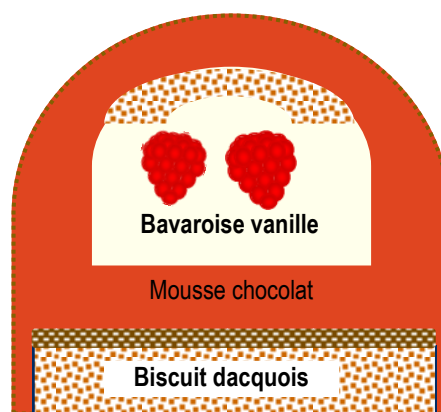


FRAGOLINA

CŒUR VANILLE, FRAMBOISES, BISCUIT DACQUOIS, CROUSTILLANT, MOUSSE CHOCOLAT FRUITS ROUGES



INGRÉDIENTS (1 gouttière de 50 cm)

Biscuit dacquois noisette

- 50 g Amande poudre
- 35 g Noisette poudre
- 50 g Sucre glace
- 25 g Farine
- 100 g Blancs d'œufs
- 85 g Sucre semoule

Croustillant

- 25 g Chocolat au lait
- 100 g Praliné amande-noisette
- 75 g Pailleté feuilletine

Bavaoise vanille aux framboises

- 175 g Lait
- 1 pièce Vanille gousse
- 48 g Sucre
- 35 g Jaunes d'œufs
- 4,5 g Gélatine
- 175 g Crème fouettée
- Q.S Kirsch
- Q.S Framboises surgelées

Mousse chocolat fruits rouges

- 180 g Lait
- 1 sachet Thé aux fruits rouges
- 5 g Gélatine
- 130 g Chocolat noir
- 90 g Chocolat au lait
- 375 g Crème fouettée

Mélange à pulvériser au pistolet

- 250 g Beurre de cacao
- 125 g Chocolat noir
- 125 g Chocolat au lait
- QS Colorant liposoluble rouge

Biscuit Dacquois amande – noisette

Mélanger la poudre d'amande, de noisette, le sucre glace et la fécule puis tamiser.

Monter les blancs et serrer avec le sucre
Incorporer le mélange tamisé délicatement dans les blancs
Étaler à 1 cm d'épaisseur puis saupoudrer de sucre glace
Cuire à 170°C au four à air pulsé environ 13 minutes
Débarrasser sur grille à la sortie du four

Croustillant

Fondre le chocolat au lait et ajouter le praliné
Incorporer le pailleté feuilletine
Étaler une fine couche sur le biscuit noisette.

Bavaoise vanille aux framboises

Réaliser une crème anglaise avec le lait, le sucre et les jaunes.
Ajouter la gélatine ramollie et les zestes de citron vert
Refroidir à 15°C.
Ajouter la crème fouettée pas trop ferme et le kirsch
Couler dans les petites gouttières sur une bande biscuit dacquois
Insérer des framboises surgelées
Passer en cellule de refroidissement.

Mousse chocolat aux fruits rouges

Faire bouillir le lait et infuser le sachet de thé aux fruits rouges
Passer au chinois et peser 150 g de lait puis ajouter la gélatine
Verser progressivement sur les chocolats fondus
Incorporer le crème fouettée dans la crème chocolat à 45°C
Chemiser la gouttière, incérer la bavaoise vanille et finir de garnir
Obturer la gouttière avec une bande biscuit recouverte de croustillant

Mélange à pulvériser au pistolet

Hacher les chocolats et le beurre de cacao
Fondre au bain marie et colorer légèrement avec colorant rouge
Pulvériser au pistolet à chocolat sur les bûches congelées

Finition et décor

Décorer avec des plaquettes de chocolat marbrée rouge, framboises nappées, macarons, décors flocon de neige en pastillage, etc....