

Vacherin aux fraises

Petits Gâteaux



QUANTITÉ RECETTE 18 pièces

N° RECETTE PG20334

Meringage avec Cremor Tartari

- 150 g blanc d'œuf frais
- 100 g sucre
- 100 g sucre
- 100 g sucre
- 1 g cremor tartari

Monter les blancs d'œufs et la première quantité de sucre en neige à moitié ferme. Ajouter doucement la deuxième quantité de sucre avec le Cremor Tartari tamisé et finir de battre. Incorporer la troisième quantité de sucre à la fin.

Salade de fraises

- 200 g Gelée aux fraises avec pectine NH
- 750 g fraises fraîches
- 50 g jus de citron vert, frais

Couper les fraises en petits dés, mélanger la gelée avec le jus jusqu'à obtenir une consistance lisse et l'incorporer aux fraises, mettre au frais.

Gelée aux fraises avec pectine NH

- 330 g purée aux fraises sans sucres ajoutés, Boiron
- 125 g sucre
- 80 g inuline HSI
- 10 g pectine NH
- 50 g sucre inverti
- 10 g jus de citron vert, frais
- 375 g purée aux fraises sans sucres ajoutés, Boiron
- 20 g Préparation gélatinée

Chauffer la première quantité de purée à 40°C, mélanger le sucre, l'inuline et la pectine et porter à ébullition avec le sucre inverti, le jus et la première purée, incorporer la deuxième purée, incorporer la masse gélatine dissoute et mélanger à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une émulsion lisse, remplir et réserver au frais.

Préparation gélatinée

- 100 g gélatine en poudre (200 Bloom)
- 600 g eau

Hydrater la gélatine env. 10 minutes dans l'eau froide. Fondre ensuite. Utiliser ou stocker au réfrigérateur.

Mousse Chocolat blanc Dominicana Blanc 36%

- 240 g Dominicana Blanc 36% Bio, Chocolat blanc de couverture, Rondo
- 3.5 g lécithine
- 100 g eau
- 20 g kirsch 40%vol.
- 60 g crème 35%
- 40 g Préparation gélatinée
- 150 g blanc d'œuf liquide pasteurisé
- 60 g inuline HSI
- 10 g glucose atomisé 38 DE
- 1 g fleur de sel
- 320 g crème 35% battue

Dissoudre la couverture à 45°C. Ajouter la lécithine et mélanger. Tempérer l'eau et le kirsch à 20°C, les mixer avec la masse gélatine dissoute à 45°C à l'aide d'un mixeur plongeant, les ajouter lentement à la couverture avec la crème froide et homogénéiser pendant 1 min à l'aide d'un mixeur plongeant, refroidir à 30°C. Mélanger les blancs d'œufs, l'inuline et le glucose sec et laisser gonfler pendant 10 minutes, puis battre pendant env. 10 minutes pour obtenir une masse en neige crémeuse et stable et incorporer délicatement en alternant avec la crème battue à la fin.

Vacherin aux fraises

Petits Gâteaux

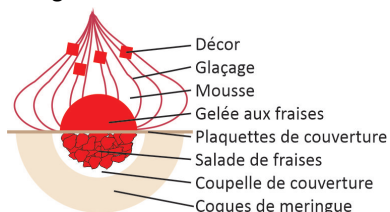
Glaçage à la purée de fraises

- 240 g Oligo Fructose P95
- 12 g pectine NH
- 1 g gomme de caroube
- 287 g eau
- 400 g purée aux fraises sans sucres ajoutés, Boiron
- 60 g sirop de glucose DE 41-46

Mélanger l'oligo fructose, la pectine et la farine de graines de caroube. Chauffer l'eau, la purée et le glucose ensemble à 40°C. Ajouter les produits secs, porter à ébullition, écumer et mettre au frais, utiliser à max. 28°C.

Fournisseur inuline:
IMCD Switzerland AG
+41 43 244 80 00
www.imcdgroup.com

Montage



Vacherin aux fraises

- 450 g *Meringage avec Cremor Tartari*
- 360 g *Salade de fraises*
- 180 g *Gelée aux fraises avec pectine NH*
- 650 g *Mousse Chocolat blanc Dominicana Blanc 36%*
- 180 g *Glaçage à la purée de fraises*
- 180 g *Dominicana Blanc 36% Bio, Chocolat blanc de couverture, Rondo*
- 100 g *fraises fraîches*

Meringue

Dresser 25 g de masse avec douille perforée 20 mm sur des moules demi-sphères Silpat 4 cm Ø, cuire.

Température de cuisson: 140°C dans le four à sole, cuisson finale à 90°C.

Temps de cuisson: 5 minutes de cuisson, env. 2 - 2.5 heures, cuisson terminée, tirage ouvert

Gelée

Remplir 10 g par pièce dans un moule en silicone de 3 cm de Ø, congeler.

Mousse

Remplir 35 g par pièce dans un moule en silicone, enfoncer la demi-sphère de gelée de fraises congelée au milieu de la mousse, congeler. Démouler et glacer avec le glaçage.

Glaçage

Chauffer à environ 40°C et homogénéiser à environ 35°C avec un mixeur plongeant. Utiliser à 28°C.

Plaquettes de couverture

Étaler une fine couche de couverture tempérée entre 2 feuilles, découper des ronds de 6 cm de Ø, laisser cristalliser.

Coupelle de couverture

Verser la couverture tempérée dans des moules hémisphériques de 4 cm de Ø, laisser cristalliser, démouler.

Finition

Placer les coques de couverture moulées dans des coques de meringue, remplir de salade de fraises. Poser les plaquettes de couverture sur la demi-boule de meringue. Déposer la mousse glacée sur les coques de meringue. Décorer avec des morceaux de fraises.

Moules: Silikomart Russian Tale 125

PRODUITS FELCHLIN

CO92 Dominicana Blanc 36% Bio,
Chocolat blanc de couverture,
Rondo

Remarque: Tous les produits ne sont pas disponibles sur tous les marchés

Vacherin aux fraises

Petits Gâteaux



Numéro de recette : PG20334

Description : Mousse blanche très fine avec un noyaux de gelée de fraises sur une salade de fraises dans une coque de meringue

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	232
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	970
Prix de vente		Lipides	11 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	6.57 g
		Glucides	27.57 g
		dont sucre	27.59 g
		Protéines	2.82 g
		Sel	0.13 g

Composition :

Fraises 30%, sucre, **blanc d'oeuf**, **crème**, eau, beurre de cacao, **lait entier en poudre**, inuline, fructose, citron vert, kirsch (eau-de-vie de cerises), sucre inverti, sirop de glucose (glucose de blé), glucose atomisée, gélifiant (pectine), gélatine, **émulsifiant (lécithine de soja)**, acidifiant (tartrate de potassium), fleur de sel (sel marin), épaississant (gomme de caroube), émulsifiant (lécithine de tournesol), extrait de vanille

État 28.10.2024

Les indications sur la durée de conservation et les jours de vente sont des valeurs de référence

Les informations sur les allergènes sont conformes à la législation suisse