

AUTOUR DE LA FRAISE DES BOIS, PAMPLEMOUSSE ROSE ET NOIX DE COCO

Pour 6 desserts à l'assiette :

DACQUOISE COCO-PAMPLEMOUSSE ROSE :

Poudre d'amande : 20g
Poudre de coco : 12g
Farine : 10g
Sucre glace : 17g
Blancs d'œufs : 50g
Sucre semoule : 35g
Zeste de pamplemousse rose : ½ pièce

Tamiser les poudres. Monter les blancs avec le sucre semoule. Ajouter les poudres et zestes. Mélanger à la maryse. Cuisson 10mn à 160°C. Découper à l'emporte-pièce. Disposer un disque de dacquoise au fond d'un cercle métallique chemisé de rhodoïd.

INSERT FRAISE DES BOIS :

Purée de fraises des bois : 200g
Fraises des bois brunoise : 40g
Sucre : 10g
Pectine NH : 2,5g

Cuire la purée de fraise avec le mélange sucre-pectine 3mn à ébullition. Ajouter la brunoise de fraise. Couler sur la dacquoise. Faire prendre au froid.

LE CREMEUX PAMPLEMOUSSE :

Jus de pamplemousse rose : 150g
Sucre semoule : 108g
Œufs entiers : 108g
Beurre : 140g
Gélatine feuille : 2g
Zestes de pamplemousse rose : 1 pièce

Cuire les œufs avec le sucre, les zestes et le jus de pamplemousse comme une pâtissière. Ajouter la gélatine ramollie, chinoiser sur le beurre, mélanger et mixer. Couler en moule silicone, et boquer au grand froid.

LE CONFIT DE PAMPLEMOUSSE ROSE :

Ecorces de pamplemousse rose : 50g
Jus de pamplemousse rose : 150g
isomalt : 75g

Blanchir les écorces 3 fois. Cuire ensuite avec le jus et l'isomalt pendant 30mn sur feu doux. Mixer finement.

GELEE DE FRAISE :

Jus de fraise : 112g
Sucre semoule : 12g
Agar-agar : 0,5g

Bouillir les ingrédients. Couler sur une épaisseur de 1mm et bloquer au froid. Découper en petits disques.

LE COULIS DE FRAISES :

Jus de fraise : 250g
Sucre semoule : 25g
Xanthane : 0,4g

Réduire le jus de fraise avec le sucre de moitié. Refroidir. Ajouter le xanthane et mixer. Réserver en pipette.

DECORS CHOCOLAT :

Couverture Cacao Barry Alto El Sol 65% : 200g
Feuille transfert motifs ronds : 1

Mettre au point la couverture. Couler sur le transfert. Découper en début de cristallisation.

DRESSAGE

Fraises des bois : 100g
Segments de pamplemousse rose : 6
Noix de coco fraîche : pm
Feuille d'or

Poser un crémeux pamplemousse sur l'insert fraise. Déposer au centre le confit de pamplemousse rose. Poser un disque de chocolat percé. Garnir avec copeaux de noix de coco fraîche, fraises des bois, et segments de pamplemousse coupé. Poser dans l'assiette des ronds de gelée de fraise. Au centre, une fraise des bois, et dans l'autre un rond de crémeux recouvert d'un disque de chocolat. Faire des points de coulis de fraise. Ajouter la feuille d'or.