

Fraisier Déstructuré

Préparation : 1h30 Cuisson : 15 min Congélation et réfrigération : 3 h

Ustensiles : Petit Flexipan Plat FT3020 ; Flexipan Plat FT2020 ; Cadre Inox 23,6X 16,2 ; Toile Silpat

Ingrédients :

Ingrédients Biscuit à la pistache :

100 g de sucre glace
4 œufs
45 g pâte de pistache
40 g de farine
40 g de fécule

Ingrédients pour la gelée :

500 g de fraises
50 g de sucre glace
3 cl de jus de citron
10 g de gélatine en feuilles

La mousseline :

4 jaunes d'œufs
40 cl de lait
200 g de beurre mou
80 g de sucre
30 g de fécule
1/2 gousse de vanille, ou vanille en poudre

Décors :

1 paquet de pâte d'amande rose
1 ou 2 fraises
Pistache concassé

Préparation de la gelée :

Misez les fraises avec le sucre glace. Réhydratez la gélatine. Chauffez-la dans le jus de citron, incorporez au coulis de fraises.

Déposez le Petit Flexipan Plat sur une grille alu perforée, versez le coulis dans le Petit Flexipan Plat, et placez au congélateur.

Préparation du biscuit :

Chauffez le four à 180°C. Déposez le Flexipan Plat sur une grille alu perforée.

Séparez les blancs et les jaunes d'œufs.

Fouettez les jaunes d'œufs 3 min avec 50 g de sucre glace et la pâte de pistache.

Montez les blancs en neige en versant le reste de sucre glace.

Mélangez les blancs avec les jaunes-sucre-pistache, puis la farine et la fécule.

Versez l'appareil dans le Flexipan Plat, cuire 10 min au four.

Sortir du four et retourner sur une Toile Silpat et laissez refroidir.

Préparation de la mousseline :

Faites bouillir le lait avec la vanille. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre pendant 3 min.

Ajoutez la fécule. Délayez avec le lait, puis portez à ébullition en remuant.

Hors du feu, incorporez 50 g de beurre coupé en morceaux. Filmez au contact de la crème, et laissez refroidir.

Quand elle est refroidis, incorporez le reste du beurre pommade au fouet.

Montage :

Coupez le biscuit en deux avec le Cadre Inox. Déposez un rectangle de biscuit dans le fond du cadre, couvrir le biscuit avec la moitié de mousseline bien égalisez.

Sortir la gelée du congélateur, la démouler, puis la déposer sur la mousseline dans le cadre en appuyant un peu.

Versez le reste de crème mousseline sur la gelée, égalisez bien puis vous déposez le reste du biscuit dessus la mousseline. Souvent le biscuit dépasse la hauteur du cadre, mais ce n'est pas grave.

Réfrigérez un minimum de 3h.

Décors :

Démoulez le gâteau, délicatement.

Etalez la pâte d'amande, découpez avec le cadre et déposez sur le dessus du gâteau.

Décorer avec les fraises et la pistache concasées.

Conservez au frigo.



Envie d'un atelier
Carine Clivet Conseillère Guy Demarle
Tel : 06 75 68 78 47