

GASTRONOMIE

COINTREAU

LA FRAISE



Création originale de Romain CORNU, Chef pâtissier corporate / Maître chocolatier, Las Vegas, USA

Recette pour 18 pièces

1. MOUSSE À LA FRAISE

1000 g de purée de fraise 200 g de sucre 12 feuilles de gélatine 1000 g de crème épaisse 50 g de graines de pavot

Mettre la purée de fraise et le sucre dans une casserole sur feu moyen, faire bouillir. Ajouter les feuilles de gélatine (préalablement ramollies dans de l'eau froide), laisser refroidir dans un bain marie froid. Fouetter la crème jusqu'à la consistance du bec d'oiseau. Incorporer la crème dans la purée, sans fouetter.

2. INSERT FRAISE

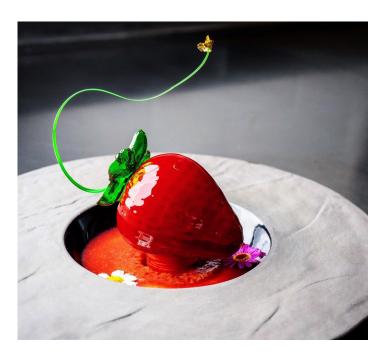
500 g de purée de fraise 500 g de fraises fraîches 100 de sucre cristalisé 3 g de menthe fraîche 1 feuille de gélatine argent

Porter à ébullition la purée, les fraises et le sucre. Ajouter la menthe fraîche hachée et la gélatine (préalablement ramollie dans de l'eau froide).

3. MADELEINE

6 gousses de vanille 150 g de miel 900 g de beurre fondu 750 g de sucre 1000 g d'oeufs 30 g de poudre à lever 450 g poudre d'amande 600 g de farine

Faire fondre le miel, le beurre et la vanille ensemble. Passer au chinois les ingrédients secs ensemble. Faire un sabayon avec



les oeufs et le sucre. En vitesse lente, ajouter les ingrédients secs au sabayon, puis l'appareil miel-beurre-vanille et mélanger. Verser 400 g dans une poche à pâtisserie et congeler.

4. GLAÇAGE MIROIR

420 g d'eau 840 g de sucre 840 g de sirop de glucose 560 g de lait concentré 57 g de gélatine argent 280 g d'eau froide 5 g de colorant rouge

Porter le sucre avec l'eau, le sirop de glucose et le colorant à 106°C. Déglacer avec le lait concentré et la gélatine (préalablement fondue dans l'eau froide).

5. SUCRE

1000 g d'Isomalt 100 g d'eau Dasani 4 gouttes de colorant orange 1 pincée d'acide citrique

Porter l'isomalt et l'eau à 140°C. Ajouter le colorant et l'acide citrique et cuire à 160°C. Utiliser de suite.

6. SAUCE À LA FRAISE

500 g de purée de fraise 50 g de sucre cristalisé 1 feuille de gélatine 15 g Cointreau® 60% vol.

Cuire la purée et le sucre ensemble, ajouter la gélatine (préalablement ramollie dans l'eau froide) et le Cointreau®.

... / ...

















Griottines[®] COINTREAU







7. MONTAGE

