

# ENTREMETS GLACÉ FAÇON FRAISIER À LA VANILLE BOURBON

1 cadre(s)



## 1. **BISCUIT JOCONDE PISTACHE**

Pour 2 plaques de 40 x 60 cm :

500 g de Financier ancel

200 g de jaunes d'œufs

300 g de blancs d'œufs

140 g de beurre fondu

70 g de Pâte de Pistache Cresco

60 g de pistache hachées

Mélanger au batteur, à l'aide du fouet, le Financier, le beurre, la pâte de pistache et les jaunes d'œufs 2 min à vitesse maximale. Batre les blancs d'œufs en neige puis les incorporer en deux fois au premier mélange. Diviser puis étaler uniformément la masse sur 2 plaques recouvertes de toiles de cuisson. Parsemer les pistaches hachées sur la masse. Cuire à 180°C environ 8 min en four ventilé et à 200°C environ 10 min en four à sole. Après cuisson, retirer la toile de cuisson puis placer au surgélateur.

## 2. **GLACE FRAISE**

390 g de base Lyra 100 Cresco  
570 g de sucre  
900 g d'eau  
3000 g de purée de fraise  
90 g de Smuter Cresco

Mélanger à sec le sucre et la base Lyra 100. Ajouter l'eau et délayer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Pasteuriser (facultatif).  
Ajouter la purée de fraise et le Smuter.

### 3. **PARFAIT GLACÉ À LA VANILLE BOURBON**

450 g de sucre  
180 g d'eau  
340 g de jaunes d'œufs  
700 g de crème chantilly  
2 gousses de Vanille Bourbon Noire Gourmet Sébalcé

Battre les jaunes d'œufs à vitesse moyenne. Cuire l'eau, le sucre et les gousses de vanille fendues et grattées à 118°C. Verser le sirop lentement sur les jaunes d'œufs tout en continuant à battre à vitesse moyenne jusqu'à complet refroidissement. Incorporer la chantilly.

### 4. **MONTAGE ET FINITION**

Placer un cadre sur une plaque recouverte de papier de cuisson. Déposer une feuille de biscuit Joconde au fond. Turbiner la glace fraise puis l'étaler uniformément sur le biscuit. Verser ensuite le parfait vanille puis couvrir avec la deuxième feuille de biscuit. Surgeler avant de retirer le cadre à l'aide d'un chalumeau. Napper le dessus avec du Nappage Miroir Neutre ancel, détailler en entremets et décorer avec des fraises.