

Le fraisier

Pour 3 fraisiers de 20 cm (Prévoir environ 1500 g de fraises)



## 1. **GÂTEAU DE SAVOIE (POUR 1 PLAQUE 40X60 CM)**

400 g de **Gâteau de Savoie Nature ancé**

200 g de crème liquide à 35% de M.G.

150 g d'œufs

Au batteur, à l'aide du fouet, à grande vitesse, battre tous les ingrédients pendant 3 minutes. Sur une plaque 40×60 cm recouverte de papier cuisson, étalez la masse puis cuire environ 10 minutes à 200°C en four ventilé. Après cuisson, retirer le papier cuisson puis détailler les fonds de 18 cm (2 fonds par fraisier). Réserver.

## 2. **SIROP À LA VANILLE**

200 g de sucre

200 g d'eau

5 g d'**Arôme Naturel de Vanille Sébalcé**

Dans une casserole, porter le tout à ébullition puis laisser refroidir complètement avant utilisation.

### **3. CRÈME DIPLOMATE À LA VANILLE TAHITENSIS**

400 g de **Crème Diplomate à froid ancel**

1 L d'eau froide (10°C maximum)

30 g d'**Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé**

Verser l'eau froide dans la cuve du batteur, ajouter l'extrait de vanille Tahitensis et la préparation pour crème diplomate à froid. À l'aide du fouet, mélanger 1 minute en première vitesse puis battre 4 minutes à grande vitesse. La crème doit être réalisée juste avant le montage des fraisiers.

### **4. COULIS DE FRAISE**

100 g de purée de fraise

40 g de **Nappage Miroir à froid Neutre ancel**

Incorporer le nappage dans la purée de fraise.

### **5. MONTAGE & FINITION**

Sur une plaque recouverte de papier cuisson, placer les cercles. Couper des fraises en deux, puis les placer la pointe vers le haut tout autour à l'intérieur du cercle. Déposer au fond un disque de gâteau de Savoie. Imbiber légèrement le gâteau de sirop à la vanille. A la poche, dresser de la crème diplomate à la vanille Tahitensis à la base des fraises et sur le fond de gâteau jusqu'à mi-hauteur du cercle. Déposer des fraises coupées en morceaux sur la crème diplomate. Recouvrir de crème puis déposer un second fond de gâteau, pour atteindre le haut du cercle. Lisser avec de la crème diplomate. À l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée, dresser des pointes sur toute la surface des entremets. Laisser la crème prendre au réfrigérateur environ 30 minutes. Retirer les cercles en les chauffant délicatement au chalumeau. À l'aide d'une cuillère à pomme parisienne légèrement chauffée sous l'eau chaude, réaliser de petits creux sur quelques pointes de crème. Remplir les creux de coulis de fraise légèrement gélifié puis décorer de quelques pointes de fraises.