

Les P'tites Barres Glacées « Façon Tartelettes à la Fraise »
Recette pour environ 60 P'tites Barres Glacées



1. **CRUMBLE**

350 g de farine
250 de beurre
125 g de sucre
125 g de cassonade

Mélanger tous les ingrédients à vitesse lente au batteur à l'aide de la feuille jusqu'à obtention d'un crumble. Répartir le crumble uniformément sur une plaque recouverte de papier cuisson puis cuire environ 20 min à 180°C en four ventilé et 25 min en four à sole.

2. **GLACE À LA FRAISE**

540 g de sucre
100 g de base Lyra 50 cresco
460 g d'eau
1600 g de purée de fraise
30 g d'améliorant Smuter cresco

Mélanger le sucre et la préparation pour base. Ajouter l'eau, la purée de fraise et l'améliorant puis délayer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Pasteuriser.

3. **CRÈME CHANTILLY**

500 g de crème liquide à 35% M.G.
50 g de sucre

Monter la crème en chantilly puis ajouter le sucre en fin de battage.

4. **MONTAGE ET FINITION**

Répartir le crumble dans le fond des moules. Sangler la glace puis dès la sortie de la turbine, garnir les moules à la poche à douille unie sur une hauteur d'environ 3 cm. Décorer de crème chantilly et de confiseries à la fraise avant de placer les couvercles puis stocker au congélateur.