

LE JOURNAL PATISSIER

Depuis 1978



RECETTES CENTRALES p. 41-40

TARTES ET SAVEURS
FRUITÉES

REPORTAGES p. 22-36

THIERRY & LAURENCE GAUGLIER, MULHOUSE
LE PÊCHÉ MIGNON, ANNECY
JEANNE LECOURT, PARIS
ALEXANDRE DUFEU, DUBAI

27^e M.O.F. PÂTISSERIE-CONFISERIE 2020-2023 p. 14-21

LES BUFFETS COMMENTÉS DES 2 M.O.F. PÂTISSIERS 2023
GABRIEL LE QUANG (HÔTEL DU CAP-EDEN-ROC)
PIERRE-HENRI ROULLARD (MAISON HAWECER)

495

LE JOURNAL DU PATISSIER

20 mai - 20 juin 2023

N° 495

SOCHEF



Cagette de fraise

Recette élaborée par

Eric Ortuño

Chef Pâtissier · Directeur de la Formation
Fondateur Associé de l'Atelier Barcelona
Relais Desserts International

Mousse fraise lyophilisée

Lait entier	125 g
Masse gélatine	26 g
Chocolat blanc	175 g
Crème fleurette	250 g
Fraise lyophilisée en poudre	
Soc Chef	25 g

Faire bouillir le lait, ajouter la masse gélatine. Verser sur le chocolat blanc et la fraise lyophilisée.
À 40°C incorporer la crème fleurette foisonnée.

Compote de fraise

Purée de fraise	225 g
Jus de citron	45 g
Sucre	90 g
Pectine NH Soc Chef	9 g
Fraises coupées en dés	180 g

Chauffer la purée de fraise à 40°C ajouter le sucre mélangé à la pectine. Porter à ébullition, ajouter les dés de fraise.

Biscuit amande citron vert

Amande en poudre	160 g
Sucre	135 g
Œufs entiers	240 g
Beurre	70 g
Blancs d'œufs	55 g
Zeste de citron vert	10 g
Sucre	35 g

Émulsionner au robot coupe la poudre d'amande, le sucre et les œufs. Incorporer le beurre fondu à 50°C. Battre les blancs en neige avec le sucre.

Mélanger la préparation amande. Cuire en plaque à 180°C pendant 10 minutes.

Crème au citron vert

Crème fleurette	500 g
Jaunes d'œufs	240 g
Sucre	120 g
Pectine X58 Soc Chef	6 g
Zeste de citron vert	5 g

Chauffer la crème fleurette à 40°C avec le zeste.
Ajouter la pectine mélangée au sucre. Verser sur les jaunes d'œufs. Poursuivre la cuisson à 82°C. Mixer.

Perles de fraises

Purée de fraise	400 g
Sucre	50 g
Agar Agar Soc Chef	4 g

Mélanger la purée de fraise avec l'agar agar et le sucre. Porter à ébullition. À l'aide d'un biberon, doser les perles de fraises dans un bain d'huile froide.
Rincer ensuite les perles à l'eau pour enlever l'excès d'huile.

Finition

Dans un cadre 30 x 20 x 3 mettre par couche le biscuit, la crème citron vert, la compote de fraise et la mousse fraise lyophilisée. Bloquer au froid. Réaliser une cagette en chocolat, mettre l'entremets à l'intérieur. Couvrir de belles fraises et de perles de fraises.

www.socchef.com | info@socchef.com | @socchef_gourmet

