

## Tendresse Gourmande

Condifa



Recette pour 6 entremets

### Préparation

#### 1 Financier fraise

Financier ancel 750 g  
beurre fondu 225 g  
blancs d'oeufs 300 g  
Arôme framboise 40 g

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène.  
Répartir la masse uniformément sur un tapis de cuisson à bords.  
Cuire à 180°C environ 10 min en four ventilé ou 15 min en four à sole.  
Démouler après refroidissement. Détailler 6 fonds de 15 cm de Ø.

#### 2 Insert à la fraise

Fourrage Fraise Sélection ancel 1200 g

Répartir et mouler 6 inserts de fourrage fraise dans des cercles de 16 cm de Ø.  
Surgeler puis démouler.

### 3 Bavaroise à la vanille Tahitensis

---

Alaska-express neutre 300 g  
eau tempérée 450 g  
Extrait de vanille Tahitensis avec grains 50 g  
crème fouettée 1500 g

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau et l'extrait de vanille puis incorporer la crème fouettée en mélangeant délicatement.

### 4 Glaçage miroir rouge

---

Glaçage miroir à chaud rouge 2000 g

Faire fondre le glaçage à environ 50°C.

### 5 Crèmeux fraise

---

crème liquide à 35% M.G. 250 g  
Arôme framboise 10 g  
Crèmeux chocolat blanc 50 g

Dans une casserole, porter la crème liquide et l'arôme fraise à ébullition.  
Verser la préparation pour crèmeux sur la crème bouillante, puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène.  
Filmer au contact, puis refroidir à 4°C.

## Montage et finition

Remplir les moules aux  $\frac{3}{4}$  de bavaroise à la vanille Tahitensis.  
Déposer les inserts à la fraise en enfonçant jusqu'à mi-hauteur.  
Couvrir de bavaroise puis placer les fonds de financier fraise.  
Surgeler puis démouler. Glacer avec le glaçage miroir rouge à 45°C puis placer quelques min au congélateur afin de fixer le glaçage.  
Au batteur, à l'aide du fouet, à grande vitesse, monter le crèmeux quelques secondes jusqu'à obtention d'une consistance dressable.  
A l'aide d'une poche à douille unie, dresser du crèmeux fraise sur les entremets puis décorer.

### Astuce

Moule Silikomart réf. 11488

## Découvrez les fiches produits associés à cette recette

---

Voici une liste de produits complémentaires vous permettant de réaliser de nombreuses recettes.



Arôme framboise



Alaska-express neutre



Crèmeux chocolat blanc



Extrait de vanille  
Tahitensis avec grains