

Bande feuilletée fraise



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
46238	Plaque de pâte feuilletée 2,5 mm beurre 500 g	300 Gramme
9026	Fraises 1 kg PassionFroid	400 Gramme
217497	Appareil pour crème brûlée à la vanille Bourbon UHT 1 L Elle et Vire	100 Gramme
34752	Végétop nature cuisson et foisonnement 33% MG UHT 1 L Debic	200 Gramme
207491	Jaune d'oeuf liquide ODF 1 kg Atlantic Ovo	20 Gramme
	Sucre glace	20 Gramme

Recette

1. Préparer la bande issue de la pâte feuilletée en découpant et repliant 2 lanières sur les côtés
2. Badigeonner l'ensemble de jaune d'oeuf et piquer l'intérieur de la bande pour éviter qu'elle ne se développe trop
3. Ajouter le sucre glace et cuire au four à 180°C pendant 20 à 25 minutes. Réserver jusqu'à refroidissement
4. Préparer les biscuits en spirale : découper une bande dans sa longueur, badigeonner de dorure puis saupoudrer de sucre glace. Rouler puis découper en petites rondelles. Déposer sur plaque à pâtisserie puis cuire au four à 200°C pendant 10 à 12 minutes. Réserver
5. Réaliser une mousseuse de crème brûlée : Monter en chantilly le végétop. Ajouter le sucre glace puis l'appareil de crème brûlée à l'état liquide sans la faire chauffer. Tourner doucement au batteur jusqu'à obtention d'une texture mousseuse
6. Procéder au montage : pocher la mousseuse à l'intérieur de la bande. Disposer les fraises encore à l'état surgelé sur le dessus. Bien les enfoncer. Finir avec les biscuits en spirale