

Bande feuilletée fraise



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	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

Etapas de préparation

- 1 Préparer la bande issue de la pâte feuilletée en découpant et rempliant 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