

Recette : Finger parfum fraise-fleur de sureau

Pour 15 pièces



COULIS FRAISE-FLEUR DE SUREAU

380 g de purée de fraise
3.5 g d'**arôme naturel de fleur de sureau ACN0005670**
45 g de sucre inverti
45 g de sucre
7.5 g de **pectine pour nappage DIV0004114**
19 g d'amidon de maïs

Fondre la purée sans la chauffer puis dissoudre le sucre inverti, ajouter l'arôme.
Mélanger ensemble le reste des ingrédients puis ajouter au premier mélange.
Chauffer tout en fouettant puis laisser bouillir une minute en remuant.
Verser dans un cul de poule, filmer puis refroidir à +4°C.
Lisser avec un fouet avant de mouler des tubes de 10mm de diamètre.
Surgeler.

CREME FRAISE-FLEUR DE SUREAU

180 g de purée de fraise
10 g de **gélatine DIV0004074**
50 g d'eau 1
60 g d'eau 2
180 g de sucre
35 g de glucose sirop
125 g de blancs d'œufs
350 g de crème montée
6 g d'**arôme naturel de fraise ACN0005905**
7 g d'**arôme naturel de fleur de sureau ACN0005670**

Fondre la purée et ajouter les arômes.
Ajouter la gélatine réhydratée et fondue.
Réaliser une meringue italienne avec l'eau, le sucre, le glucose et les blancs.
Incorporer délicatement la meringue à la purée gélifiée.
Ajouter la crème fouettée délicatement à la spatule.
Mouler des tubes de diamètre 35mm et ajouter un insert de coulis fraise-fleur de sureau.
Surgeler.

GLAÇAGE ROUGE

378 g de sucre semoule
300 g d'eau (1)
300 g de crème
60 g d'eau (2)
25 g d'amidon de maïs
8 g de **gélatine DIV0004074**
40 g d'eau (3)
7 g d'**extrait de betterave-citron-acérola COL0004585**
2 g d'**extrait de carthame COL0004522**

Commencer par diluer l'extrait de carthame dans l'eau (3) et ajouter la gélatine. Mélanger puis laisser gonfler au frais.
Dans une casserole, peser l'eau (1), la crème et le sucre semoule puis faire bouillir.
Dans un cul de poule, mélanger l'eau (2) avec l'amidon de maïs puis verser dans la casserole.
Faire bouillir pendant 1 minute puis ajouter le mélange gélatine/eau (3)/Extrait de carthame.
Mixer puis filmer au contact et refroidir à 22°C.

PÂTE SUCREE

145 g de beurre
90 g de sucre glace
30 g de poudre d'amandes blanchies
1 g de sel
50 g de jaunes d'œufs
230 g de farine

Sabler tous les ingrédients ensemble excepté les jaunes d'œufs.
Lorsque le mélange est homogène, ajouter les jaunes puis mélanger délicatement.
Etaler à 3mm en 2 feuilles guitare puis détailler des rectangles de 4cm X 15cm.
Congeler puis démouler et cuire sur un tapis de cuisson (type Silpain®) 20minutes à 160°C.

MONTAGE

Démouler les tubes de mousse puis les découper (13cm de long).
Tremper chaque tube dans le glaçage rouge puis déposer sur la pâte sucrée.
Décorer avec des fraises et des fleurs en pastillage.