

Tendresse Gourmande
Pour 6 entremets - Moule Silikomart réf. 11488



1. **FINANCIER FRAISE**

750 g de Financier ancel
225 g de beurre fondu
300 g de blancs d'œufs
40 g d'Arôme Naturel et Colorant Fraise Sébalcé

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**

1200 g de Fourrage Fraise Sélection ancel

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**

300 g de Bavarois Alaska-express Neutre ancel
450 g d'eau tempérée
50 g d'Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé
1500 g de crème fouettée

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**

2000 g de Glaçage Miroir à chaud Rouge ancel

Faire fondre le glaçage à environ 50°C.

5. **CRÉMEUX FRAISE**

250 g de crème liquide à 35% M.G.
10 g d'Arôme Naturel et Colorant Fraise Sébalcé
50 g de Crèmeux Chocolat Blanc ancel

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.

6. **MONTAGE & 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