

1824

Sablé breton basilic et crémeux fraise

net-recipe@jf-deguignet.com



Net-Recipe
J-F DEGUIGNET
Version
d'évaluation



Description

Sablé breton basilic
Crémeux fraise
Fruits frais
Dôme de sucre

Portions	8
Temp.	160 °C

Net-Recipe // J-F Deguignet

Note	Ingrédients de base	Quantité	Méthode
<u>Sablé Breton basilic</u> <u>12 feuilles</u>	Crème 35% de MG Basilic ----- Beurre Sucre glace Sel fin Farine Levure chimique Vanille gousse Zeste de citron ----- Œuf (1=50 gr) Jaunes d'œufs (1=20g) Kirsch =====	80 g 3 g 250 g 200 g 2 g 260 g 5 g 1 g 55 g 20 g 5 g	Sablé Breton Infuser le basilic haché dans la crème chaude puis chinoiser. Sabler ensemble les éléments secs, incorporer l'œuf le jaune, la crème et le kirch puis fraser. Mettre au froid. Détailler le fond assez fin le poser dans un moule à génoise puis coller le tour avec une abaisse de 8mm. Cuire avec un autre moule beurré fariné au milieu.
<u>QS</u>	Pulpe de fraise Crème 35% de MG ----- Sucre semoule Fécule pomme de terre ----- Gélatine 150 bloom Beurre Beurre de cacao Mycryo =====	495 g 90 g 75 g 23 g 12 g 60 g 30 g	Crémeux fraise Chauffer la pulpe avec la crème, incorporer le sucre et la féculé. Cuire et ajouter la gélatine ramollie puis les beurres, mixer .Refroidir et émulsionner au robot avant de garnir.
	Fraise Framboise entière Groseilles Abricot Cerises Basilic =====		Garnir de fruits frais en privilégiant les fraises. Napper légèrement. Disposer ensuite le dôme de sucre.