

FICHE TECHNIQUE

ROULE VANILLE FRAISE

FICHE TECHNIQUE

Nombre de couverts :6/8

DENRÉE	Unité	Quantité	TECHNIQUE	Durée	
Génoise			Mettre en place le poste de travail	5 min	
Œufs	U	3	<ul style="list-style-type: none"> Monter au bain marie les œufs avec le sucre jusqu'à 55°C environ. Hors du feu monter jusqu'à refroidissement. Ajouter délicatement la farine tamisée Etaler sur la plaque munie d'un papier sulfuré Cuire à 190°C pendant 8 minutes 	10 min	
Sucre poudre	Gr	94			
Farine	Gr	94			
Confit Fraise					
Fraises	Gr	150	<ul style="list-style-type: none"> Mettre les fraises dans une russe. Porter à ébullition, puis ajouter le mélange sucre + NH. Porter à ébullition. Refroidir sur glace avec film au contact. 	5 min	
Sucre poudre	Gr	75			
Pectine NH	Gr	3			
Crème diplomate vanille			<ul style="list-style-type: none"> Réaliser une crème pâtissière et ajouter la gélatine à chaud. Refroidir avec film au contact. Montée la crème fouettée. Mélanger délicatement, la crème fouettée avec la pâtissière refroidie. 	10 min	
Lait	Gr	95			
Œufs	Gr	19			
Sucre poudre	Gr	22			
Poudre à crème	Gr	9			
Gélatine	Pce	1			
Crème fouettée	Gr	80	Relaisser le sirop de Fraises	5 min	
Vanille liquide	Pm	QS	<ul style="list-style-type: none"> Porter l'eau et le sucre à ébullition. Ajouter les fraises puis mixer. 		
Chantilly			<ul style="list-style-type: none"> Sur la génoise feuille refroidie Etaler finement le confit de fraises et passer quelques minutes en cellule. Sur le confit, étaler la crème diplomate vanille. Rouler bien serrer, le biscuit et le tenir dans un papier film. Bloquer au froid. 		
Crème liquide	Gr	100		Monter le roulé	10 min
Mascarpone	Gr	63			
Sucre semoule	Gr	10			
Sirop Fraises			<ul style="list-style-type: none"> Réunir la crème liquide, le mascarpone et le sucre semoule. Monter en chantilly 		
Eau	Gr	80			
Sucre semoule	Gr	50			
Fraise	Gr	Qs	Monter la chantilly	5 min	
Fraises			<ul style="list-style-type: none"> Parer le roulé puis bien le puncher. Disposer joliment la chantilly sur le dessus et sur les deux côtes. Décorer avec les fraises. 		
Fraises	Gr	100		Décorer la roulé	10 min

DRESSAGE

