

Fraisier

Ingrédients pour 8 Personnes

Méthode d'élaboration

Préparation : Cuisson :

	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
1/ Préparer le Biscuit génoise Séparer les blancs d'œufs des jaunes. Dans une cuve de batteur muni du fouet, émulsionner les jaunes d'œufs avec 70 g de sucre semoule et verser-les dans un saladier. Monter les blancs en neige, puis serrez-les avec le restant de sucre semoule. Incorporer délicatement les blancs montés aux jaunes émulsionnés à l'aide d'une maryse. Ajouter progressivement la farine tamisée et le beurre fondu, sans cesser de mélanger. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Beurrer un moule à manqué ou un cercle à pâtisserie de 20 cm de diamètre et 6 cm de hauteur et versez-y la pâte. Enfournier 20 min en tournant le moule d'un demi-tour à mi-cuisson. Démouler sur une planche et laissez refroidir. Une fois que le biscuit est froid, découper-le en 2 disques de même épaisseur.	Œufs	P	4		
	Sucre semoule	kg	0,125		
	Farine	kg	0,125		
	Beurre fondu	kg	0,080		
2/ Préparer la Crème mousseline Dans un batteur muni de la feuille, mélanger les œufs entiers avec les jaunes d'œufs en vitesse maximum. Dans une petite casserole, faire chauffer l'eau et le sucre semoule pour préparer un sirop, en surveillant bien la température. Lorsqu'il atteint 120 °C, le verser doucement dans la cuve du batteur à petite vitesse. Augmenter la vitesse progressivement, puis laisser la pâte à bombe ainsi obtenue refroidir. Quand elle est bien froide, incorporer le beurre pommade au fouet. Mélanger cette crème avec la crème pâtissière au fouet. Réserver au réfrigérateur le temps de couper les fraises.	œufs entiers	P	2,000		
	Jaunes d'œufs	P	2,000		
	Eau	L	0,050		
	Sucre semoule	kg	0,150		
	Beurre pommade	Kg	0,125		
	Crème pâtissière	Kg	0,050		
3/ Garniture Laver les fraises et les équeuter. Couper quelques unes en deux dans le sens de la longueur, conserver les autres fraises entières.	Fraises	Kg	0,500		
	Pâte d'amande blanche	Kg	0,030		
4/ Finition et Dressage Beurrer légèrement le moule ou le cercle qui a été utilisé pour la cuisson de la génoise. Poser le premier disque de cette génoise dans le fond, puis tapisser les bords du cercle ou du moule avec les fraises coupées en deux, de manière régulière. La face coupée de la fraise doit être vers l'extérieur du gâteau. À l'aide d'une poche, tapisser généreusement le centre du disque de crème mousseline, sans oublier d'en mettre aussi entre chaque fraise. Déposer une couche de fraises entières au centre du fraisier, puis une nouvelle couche de crème mousseline. Enfin, recouvrir le fraisier du second disque de génoise. Étaler la pâte d'amande et la placer sur le gâteau.					

Coût Matières Premières total :

Coût Matières Premières Portion : #####

Argumentation Commerciale

