

Cœur Fraise Mascarpone Vanillé

Recette pour 18 moules Kit cœur 2 «Décors et Créations»



Génoise

500 g	ISAGENOISE
325 g	Œufs
75 g	Eau

Fouetter l'ensemble des ingrédients à vitesse rapide pendant 5 min.
Cuire environ 5 min à 220°C en four ventilé. Après refroidissement, détailler 18 disques à l'aide d'un emporte-pièce uni de 4,5 cm Ø.

Insert Fraise

55 g	GEL NEUTRE
55 g	Eau
550 g	FRUFFI FRAISE
1 pce	Gousse de vanille

Mélanger GEL NEUTRE et l'eau tempérée, puis ajouter FRUFFI FRAISE et les grains de la gousse de vanille. Verser dans un moule Flexipan® "mini muffins" de 18 empreintes (35 g / empreinte), déposer un disque de génoise préalablement imbibé et passer au grand froid.

Crème Anglaise

1200 g	EDELWEISS
300 g	Sucre
4 pcs	Gousses de vanille
240 g	Jaunes d'œufs
6 pcs	Gélatine en feuille

Porter à ébullition la crème Edelweiss, le sucre et les gousses de vanille. Chinoiser puis verser sur les jaunes d'œufs et cuire l'ensemble à 85°C. Ajouter les feuilles de gélatine préalablement réhydratées et refroidir à 4°C.

Crème Vanille Mascarpone

1740 g	Crème anglaise
1200 g	Mascarpone

Dans une cuve de batteur, mélanger au fouet la crème anglaise avec la mascarpone et faire foisonner +/- 5 min.

Masse Croustillante Chocolat Blanc

720 g	CROQUANT CHOCOLAT BLANC
-------	----------------------------

Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

Montage et Finition

Garnir les moules de crème vanille mascarpone (160 g / moule) puis ajouter l'insert au centre du cœur et lisser en creusant légèrement et passer au grand froid.

Ajouter la masse croustillante chocolat blanc et passer au grand froid.

Démouler, puis glacer avec ROYAL MIROIR CHOCOLAT BLANC coloré en rouge (chauffé à +/- 40°C).

Masquer la base du cœur avec PRALIGRAINS, préalablement enrobé de poudre d'or.

Décorer de fruits rouges et d'un décor chocolat réalisé avec CHOCOLAT BLANC 29%.

