

Le fraisier enroulé



Personnes :

8



Préparation :

4h



Repos :

Congélation : 8h

Réfrigération : 8h



Cuisson :

Température : 220-230°C

Temps : 5 min.

Matériel spécifique

- Tapis génoise 30x40x1 cm

Liste des préparations

- ✓ Pâte d'amande 50%
- ✓ Ganache montée amande
- ✓ Confiture fraise/framboise
- ✓ Sirop fraise/framboise
- ✓ Croustillant
- ✓ Biscuit viennois



Les étapes

J - 2

- 🌀 **Réalisation de la pâte d'amande** Page 3
Réserver au réfrigérateur
- 🌀 **Réalisation de la ganache amande** Page 4
Réserver au réfrigérateur minimum 4h
- 🌀 **Réalisation de la confiture** Page 3
Réserver au réfrigérateur
- 🌀 **Réalisation du sirop** Page 4
Réserver au réfrigérateur

J - 1

- 🌀 **Réalisation de la pâte sablée** Page 5
Réserver à température ambiante
- 🌀 **Réalisation du biscuit viennois** Page 5
Cuisson 220°C pendant 5 min.
- 🌀 **Imbibage du biscuit viennois (100 g)** Page 6
Réserver 10 minutes au congélateur
- 🌀 **Etaler la confiture sur le biscuit viennois (125 g)** Page 6
Réserver 20 minutes au congélateur
- 🌀 **Etaler la ganache montée sur le biscuit (250 g)** Page 6
Réserver 2 heures minimum au congélateur
- 🌀 **Découpage des bandes et réalisation de la spirale** Page 6
Réserver 2 heures minimum au congélateur
- 🌀 **Réalisation du croustillant et application** Page 6
Réserver au congélateur
- 🌀 **Réalisation du nappage neutre** Page 7
Réserver au réfrigérateur

Jour J

- 🌀 **Application du nappage neutre** Page 6
- 🌀 **Décoration** Page 6
Réserver au réfrigérateur minimum 4h

Ingrédients

- 87 g de poudre d'amande
- 10 g de miel
- 5 g de glucose
- 20 g d'eau
- 40 g de sucre

Quantité nécessaire = 55 g

La pâte d'amande

- o Torrifier 87 g de poudre d'amande au four pendant 15 min à 150°C.
- o Chauffer dans une casserole sur feu moyen :
 - 10 g de miel,
 - 5 g de glucose,
 - 20 g d'eau,
 - et 40 g sucre pour obtenir un sirop.
- o Verser la poudre d'amande dans la cuve du robot muni de la feuille et couler le sirop progressivement. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- o Filmer au contact et réserver au frais.



Ingrédients

- 200 g de fraises (ou 90 g de pulpe)
- 200 g de framboises (ou 90 g de pulpe)
- 13+40 g de sucre en poudre
- 12 g de jus de citron jaune
- 3 g de pectine NH
- 30 g de sirop de glucose
- 4 g de fleur d'oranger

Quantité nécessaire = 125 g

La confiture fraise-framboise

- o Dans un petit récipient, mélanger 13 g de sucre en poudre avec 3 g de pectine NH.
- o Verser 200 g de fraises et 200 g framboises dans un grand récipient et recouvrir d'un film alimentaire.
- o Faire chauffer environ 4 minutes au micro-onde (puissance 800W).
- o Retirer le film alimentaire et écraser les fruits rouges à l'aide d'une spatule ou d'une maryse.
- o Tamiser une première fois les fruits pour en extraire le jus et la pulpe.
- o Prélever 80 g de jus en utilisant un chinois et garder à portée de main.
- o Faire chauffer dans une casserole 180 g de pulpe restante sur feu doux/moyen.
- o Ajouter en pluie le mélange sucre/pectine à partir de 40°C et bien mélanger.
- o Porter à ébullition.
- o Ajouter 40 g de sucre en poudre puis porter de nouveau à ébullition.
- o Ajouter 30 g de glucose et laisser cuire pendant 2-3min en remuant puis laisser refroidir à 50°C.
- o Ajouter 12 g de jus de citron jaune et 4 g de fleur d'oranger. Filmer au contact et réserver au frais.



La ganache montée amande

Ingrédients

- 80+150 g de crème fleurette (35%MG)
- 8 g de miel (acacia)
- 8 g de sirop de glucose
- 10 g de beurre de cacao
- 55 g de pâte d'amande
- 30 g de chocolat blanc (ivoire)
- 1 gousse de vanille
- 12 g de fleur d'oranger

Quantité nécessaire = 250 g

- o Infuser la gousse de vanille avec 80 g de crème fleurette dans une petite casserole (au moins 30 minutes).
- o Faire fondre délicatement 30 g de chocolat ivoire et 10 g de beurre de cacao au micro-onde.
- o Chauffer la crème avec 8 g de miel et 8 g de glucose jusqu'à ébullition.
- o Verser une première partie de la crème sur le chocolat et le beurre de cacao fondus pour démarrer l'émulsion (en retirant la gousse).
- o Ajouter le reste de la crème.
- o Mixer 55 g de pâte d'amande avec cette première partie (à l'aide d'un mixeur plongeant).
- o Ajouter progressivement 150 g de crème froide et 12 g fleur d'oranger, tout en continuant de mixer avec le mixeur plongeant.
- o Filmer au contact et réserver toute une nuit idéalement ou 4h minimum.



Ingrédients

- 80 g de jus de fraises
- 40 g de sucre en poudre
- 10 g de jus de citron vert

Quantité nécessaire = 100 g

Le sirop d'imbibage

- o Mélanger
 - 80 g de jus de fraise,
 - 40 g de sucre en poudre
 - et 10 g de jus de citron vert.
- o Porter le tout à ébullition.
- o Réserver au réfrigérateur.



Ingrédients

- ☑ 58 g de beurre 82% MG
- ☑ 1 g de sel fin
- ☑ 19 g de sucre glace
- ☑ 52 g de farine T55
- ☑ 10 g de fécule (maïzena)
- ☑ 3 g de jaune d'œuf dur (facultatif)
- ☑ 1 pincée de poudre de vanille

Quantité nécessaire = 50 g

La pâte sablée

- Cuire 1 œuf dur (10 minutes dans l'eau bouillante) et prélever 3 g de jaune d'œuf (ingrédient facultatif).
- Procéder au mélange de :
 - 58 g de beurre mou,
 - 1 pincée de sel
 - et de poudre de vanille à l'aide du robot et de la feuille.
- Ajouter ensuite en tamisant :
 - 52 g de farine T55,
 - 10 g de fécule
 - et 19 g de sucre glace.
- Étaler la pâte entre 2 feuilles de cuisson à 2-3mm dès que le mélange est homogène.
- Placer la pâte au congélateur 5 minutes afin de retirer une des 2 feuilles et cuire à 160°C jusqu'à coloration (environ 15-18 minutes).
- Réserver dans un endroit sec.



Ingrédients

- ☑ 50 g de blanc d'œuf (x2-3)
- ☑ 80 g d'œuf entier (x2)
- ☑ 30 g de jaune d'œuf (x2)
- ☑ 20+60 g de sucre en poudre
- ☑ 40 g de farine T45

Quantité nécessaire = 250 g

Le biscuit viennois

- Monter en neige 50 g de blancs d'œufs en ajoutant 20 g de sucre en 3 fois.
 - Fouetter :
 - 30 g de jaunes d'œufs,
 - 80 g d'œufs entiers
 - et 60 g de sucre
- jusqu'à ce que le mélange double de volume et forme un ruban. (10 minutes)
- Incorporer les blancs montés au mélange œufs-sucre à l'aide d'une maryse ou d'un fouet puis ajouter 40 g de farine T45 tamisée. Mélanger délicatement du bas vers le haut en tournant le bol.
 - Verser le tout sur une plaque (dimension 30*40 cm et d'une hauteur de 1 cm) munie de papier sulfurisé et étaler uniformément avec une spatule coudée (ou mieux avec une règle).
 - Saupoudrer de poudre de vanille.
 - Enfourner pendant 5 min à 220-230°C (doit être légèrement dorée).
 - Laisser refroidir.



Ingrédients

- ☑ 50 g de pâte sablée
- ☑ 35 g de crêpes dentelles (gavottes)
- ☑ 50 de chocolat blanc (ivoire)
- ☑ ½ zeste de citron vert

Le croustillant

- Émietter la pâte sablée.
- Mélanger délicatement :
 - 50 g de pâte sablée,
 - 35 g de gavottes,
 - le zeste d'1/2 citron vert,
 - avec 50 g de chocolat blanc fondu.
- Utiliser aussitôt !



Le montage

- Imbiber le biscuit refroidi à l'aide du sirop de fraise (100 g) une fois refroidi.
- Réserver au congélateur (10 minutes).
- Étaler la confiture de fraise-ramboise (125 g) sur le biscuit.
- Réserver au congélateur (minimum 20 minutes).
- Foisonner à vitesse moyenne la ganache montée (qui doit rester assez souple) et étaler de manière régulière sur le biscuit (250 g). S'aider avec une grande spatule coudée (épaisseur biscuit + confiture + crème = 10 mm environ). Étant donné qu'elle contient de la pâte d'amande, il est normal qu'elle ne soit pas totalement lisse.
- Réserver au congélateur au minimum 2h.
- Se munir d'une règle et d'un couteau très tranchant afin de couper 4 bandes de 4 cm et 2 bandes de 4,5 cm. Tremper la lame du couteau dans de l'eau très chaude avant chaque découpe et l'essuyer.
- Prendre une bande de 4 cm et former un cercle dès qu'elle devient assez souple.
- Mettre un point de ganache afin de coller la bande et poursuivre la spirale en ajoutant les bandes une par une.
- Finir la spirale avec les bandes de 4,5 cm.
- Couvrir le haut du fraisier avec une fine couche de ganache (sur les bandes de 4 cm).
- Puis avec le croustillant, à l'aide d'une grosse cuillère, jusqu'à hauteur du biscuit extérieur.
- Réserver au congélateur (4h minimum). Il doit être congelé !



LE JOUR J :

- Retourner le fraisier puis le napper à l'aide d'un pinceau et du nappage neutre (idéalement : pulvériser le nappage à 70°C avec 10% d'eau).
- Couper des ¼ de fraises et les poser (en nombre impair) sur le dessus du fraisier pour cacher les raccords entre les bandes (ou les défauts). Déposer des fraises dans son centre.



❖ Glaçage neutre :

- 125 g d'eau minérale
- 100 g de sucre en poudre
- 10 g de sirop de glucose
- 25 g de sucre en poudre
- 4 g pectine NH
- 1 g d'acide citrique ou jus de citron

Mélanger 25 g de sucre en poudre avec 4 g de pectine NH.

Dans une casserole, verser l'eau, le sucre (100g) et le sirop de glucose.

Faire chauffer sur feu moyen, à 40 °C ajouter progressivement le mélange Sucre/Pectine.

Mélanger sans cesse. Et faire bouillir pendant 3 minutes en mélangeant ... (avec le fouet)

Réduire le feu et ajouter le jus de citron (une dizaine de gouttes)

Réserver dans un récipient en filmant au contact et laisser refroidir.

Pour l'utilisation :

Ajouter 25% d'eau. Chauffer à 60°C maxi. S'utilise à 35-40°C



❖ Le biscuit viennois :

Je vous déconseille fortement d'utiliser un moule en silicone type génoise car il y a de grande chance qu'il se déforme à la cuisson et le fait que les bords soient souples complique le passage de la règle pour égaliser l'épaisseur.

Le moule devra faire 1 cm d'épaisseur et sera d'une taille de 30x40cm. La taille idéale est de 40*60cm mais c'est réservé aux fours professionnels.

En ce qui concerne la cuisson, c'est certainement la partie la plus délicate ! Je l'ai raté plein de fois ! Au début parce que je la cuisais trop bas dans mon four afin de réaliser un timelapse de la cuisson. Dans le coup, mon biscuit cuisait trop sur ses extrémités. J'ai donc dû le placer au milieu du four et abandonner l'idée du timelapse.

Le temps de cuisson fut aussi compliqué à gérer jusqu'à ce que je comprenne qu'il fallait vraiment le faire à l'œil.

Pour ma part c'est 225°C pendant 4min45 !!! L'essentiel est qu'il soit légèrement doré (blond clair). Si pas assez cuit, il va coller, si trop cuit, il va craquer pendant le montage. La vidéo montre bien la couleur qu'il doit avoir ;)

❖ Les secrets de ce dessert :

- ✓ La cuisson du biscuit viennois (blond)
- ✓ Le respect des proportions de chaque élément (confiture 125g – ganache 250g)
- ✓ Ne pas se presser lors du montage, il faut facilement attendre 15-20 minutes après la sortie du congélateur pour commencer à travailler les bandes. Mais ensuite faire assez vite !
- ✓ La hauteur du biscuit + confiture + ganache = 10mm. Vous pouvez donc aplanir la ganache sur le même principe que le biscuit mais entre 2 règles de 1 cm de hauteur ;)