

Entremets Glacé Façon Fraisier à la Vanille Bourbon
1 cadre(s)



1. **BISCUIT JOCONDE PISTACHE**

Pour 2 plaques de 40 x 60 cm :
500 g de Financier ancél
200 g de jaunes d'œufs
300 g de blancs d'œufs
140 g de beurre fondu
70 g de Pâte de Pistache Cresco
60 g de pistache hachées

Mélanger au batteur, à l'aide du fouet, le Financier, le beurre, la pâte de pistache et les jaunes d'œufs 2 min à vitesse maximale. Battre les blancs d'œufs en neige puis les incorporer en deux fois au premier mélange. Diviser puis étaler uniformément la masse sur 2 plaques recouvertes de toiles de cuisson. Parsemer les pistaches hachées sur la masse. Cuire à 180°C environ 8 min en four ventilé et à 200°C environ 10 min en four à sole. Après cuisson, retirer la toile de cuisson puis placer au surgélateur.

2. **GLACE FRAISE**

195 g de base Lyra 50 Cresco

750 g de sucre
900 g d'eau
3000 g de purée de fraise
60 g de Smuter Cresco

Mélanger le sucre à la base Lyra 50. Ajouter l'eau chaude et délayer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajouter la purée de fruit et le Smuter. Pasteuriser.

3. **PARFAIT GLACÉ À LA VANILLE BOURBON**

450 g de sucre
180 g d'eau
340 g de jaunes d'œufs
700 g de crème chantilly
2 gousses de Vanille Bourbon Noire Sébaldé au choix

Battre les jaunes d'œufs à vitesse moyenne. Cuire l'eau, le sucre et les gousses de vanille fendues et grattées à 118°C. Verser le sirop lentement sur les jaunes d'œufs tout en continuant à battre à vitesse moyenne jusqu'à complet refroidissement. Incorporer la chantilly.

4. **MONTAGE ET FINITION**

Placer un cadre sur une plaque recouverte de papier de cuisson. Déposer une feuille de biscuit Joconde au fond. Turbiner la glace fraise puis l'étaler uniformément sur le biscuit. Verser ensuite le parfait vanille puis couvrir avec la deuxième feuille de biscuit. Surgeler avant de retirer le cadre à l'aide d'un chalumeau. Napper le dessus avec du Nappage Miroir Neutre ancel, détailler en entremets et décorer avec des fraises.