

Entremets Glacé Fraise Basilic & Mascarpone à la Vanille Bourbon  
Pour !4 moules en silicone de 24 cm ou !2 gouttières de 50 cm



### 1. **BISCUIT JOCONDE (1 FEUILLE DE 40X60 CM)**

100 g de poudre d'amandes  
110 g de sucre  
150 g d'oeufs  
150 g de blancs d'oeufs  
35 g de farine  
20 g de beurre fondu

Au batteur, à l'aide du fouet, monter la poudre d'amandes, 100 g de sucre et les oeufs. Monter les blancs en neige avec le restant du sucre puis les incorporer progressivement dans le premier mélange. Ajouter la farine préalablement tamisée puis le beurre fondu. Étaler la masse sur une plaque recouverte d'une toile de cuisson. Cuire environ 10 min à 180°C en four ventilé ou à 200°C en four à sole. Après refroidissement, retirer la toile de cuisson. Couper 4 fonds de biscuit Joconde de la taille des moules à bûches.

### 2. **GLACE FRAISE BASILIC**

125 g de préparation pour Base Lyra 50  
400 g de sucre

50 g de glucose atomisé  
2000 g de purée de fraise  
500 g d'eau  
14 g de feuilles de basilic  
40 d'améliorant Smuter cresco

Mélanger à sec le sucre, le glucose atomisé et la préparation pour base. Ajouter la purée de fraise, l'eau, les feuilles de basilic et l'améliorant puis mixer à l'aide d'un fouet mixeur plongeant. Pasteuriser.

### 3. **GLACE AU MASCARPONE À LA VANILLE BOURBON**

75 g de préparation pour Base Perfetta 100  
150 g de sucre  
50 cl de lait  
250 g de mascarpone  
10 g d'améliorant Smuter cresco  
25 g de Pâte Aromatique Vaniglia Bourbon Madagascar (Vanille Bourbon de Madagascar) cresco  
ou 20 g d'Extrait de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé

Mélanger à sec le sucre et la préparation pour base. Ajouter le lait, mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Ajouter le mascarpone, l'améliorant et la pâte aromatique vanille puis mixer jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Pasteuriser. Une maturation de 24h au réfrigérateur est conseillée.

### 4. **INSERT À LA FRAISE**

1000 g de sauce de marbrage Variego Fragola (Fraise) cresco

### 5. **DÉCOR VELOURS ROUGE**

1 Spray Velours Rouge ancel

Utiliser l'aérosol à température ambiante (20 à 25°C). Bien agiter avant emploi.

### 6. **MONTAGE ET FINITION**

Placer les moules au congélateur avant le montage. Sangler la glace fraise basilic puis chemiser les moules en la répartissant dans ceux-ci. Réaliser l'insert à la fraise en déposant la sauce de marbrage dans chaque gouttière à l'aide d'une poche à douille. Réserver au surgélateur. Sangler la glace au mascarpone à la vanille Bourbon et la répartir dans les moules. Déposer un fond de biscuit

Joconde sur chaque moule puis surgeler. Démouler puis pulvériser le décor velours rouge à une distance d'environ 25 cm. Repasser une fine couche de décor velours rouge dans le cas où des microfissures apparaissent sur les bûches après quelques min au congélateur. Décor avec des copeaux de chocolat blanc et des fraises séchées.