Fraisier Horloge
Pour !1 "entremet" de 22 cm de Ø



1. ***BISCUIT JOCONDE (1 PLAQUE DE 40X60 CM)***

   Masse à imprimer :

   25 g de beurre pommade
   25 g de sucre glace tamisée
   25 g de farine tamisée
   1 blanc d'œuf
   QS colorants

   Mélanger tous les ingrédients au fouet puis diviser et colorer la masse. Déposer le motif à reproduire sur une plaque avec un tapis de cuisson par-dessus en guise de calque. Reproduire le motif avec les cornets de masse à imprimer colorés puis surgeler. Il est préférable de réaliser le motif dans un coin de la plaque pour limiter les chutes lors de la découpe du biscuit avant de procéder au montage.

2. ***BISCUIT JOCONDE (1 PLAQUE DE 40X60 CM)***

   Biscuit Joconde :

250 g de Financier ancel
50 g de beurre fondu
100 g de jaunes d'œufs
150 g de blancs d'œufs

Mélanger au batteur, à l'aide du fouet, la préparation pour financier, le beurre fondu et les jaunes d'œufs 2 min à vitesse maximale. Monter les blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement au premier mélange. Étaler la masse uniformément sur la plaque avec l'impression colorée tout juste sortie du congélateur. Cuire environ 8 min à 180°C au four ventilé ou 10 min à 200°C au four à sole. Laisser refroidir le biscuit avant de décoller le tapis de cuisson.

3. ***COMPOTÉE DE RHUBARBE***

200 g de rhubarbe émincée
50 g de sucre
20 g de Gélatine Instantanée à froid Sébalcé

Cuire la rhubarbe avec le sucre en compote. Laisser refroidir à environ 25°C puis incorporer la gélatine instantanée en fouettant vigoureusement. Couler la compotée dans un cercle de 18 cm de Ø. Surgeler puis retirer le cercle. Réserver au congélateur jusqu'au montage.

4. ***CRÈME PÂTISSIÈRE À LA VANILLE TAHITENSIS***

1 L de lait entier
80 à 100 g de Crème Pâtissière à chaud ancel de votre choix
100 g d'œufs
150 à 200 g de sucre
2 Gousses de Vanille Tahitensis Sébalcé

Réaliser la crème pâtissière en incluant les gousses de vanille selon votre méthode habituelle puis lisser après refroidissement.

5. ***CRÈME DIPLOMATE À LA VANILLE TAHITENSIS***

350 g de crème pâtissière
350 g de crème chantilly sucrée à 10%
30 g de Gélatine Bovine Instantanée en poudre Sébalcé

Chauffer légèrement la crème pâtissière pour atteindre une température ambiante (environ 20°C). Incorporer la gélatine instantanée en fouettant vigoureusement puis incorporer progressivement la crème chantilly.

6. ***FRAISES***

250 g de fraises

Couper des tranches dans la partie la plus large des fraises puis les pointes restantes en dés.

7. ***MONTAGE ET FINITION***

À l'aide d'un cercle de 22 cm de Ø, découper un fond de biscuit Joconde avec le motif choisi. Découper un second fond de même Ø ainsi qu'un troisième de 18 cm de Ø, identique à l'insert rhubarbe. Placer un rhodoïd à l'intérieur du cercle puis déposer au fond le disque sans motif. Placer les rondelles de fraises tout autour du cercle contre le rhodoïd. A l'aide d'une poche, chemiser les bords du cercle jusqu'en haut avec de la crème diplomate afin de maintenir les fraises en place. Dresser de la crème diplomate dans le fond sur environ 1 cm puis disperser la moitié des fraises. Déposer le plus petit fond de biscuit suivi de l'insert rhubarbe puis dresser à nouveau de la crème diplomate sur environ 1 cm et répartir le reste de fraises. Lisser la crème à ras du cercle puis recouvrir avec le disque de biscuit imprimé. A la spatule, napper la surface avec du Nappage Miroir à froid Neutre ancel.