

Trompe l'œil Fraise
Pour 20 entremets Référence moule : Pavoni PX4333



1. **SABLÉS À LA FRAISE**

125 g de beurre pommade
125 g de sucre glace
20 g d'**Arôme Naturel et Colorant Fraise Sébalcé**
50 g d'œufs
250 g de farine
3 g de **Baking Powder ancel**

Mélanger au batteur, à l'aide de la feuille, le beurre pommade, le sucre glace, l'arôme et les œufs jusqu'à obtention d'une masse homogène. Incorporer la farine et la poudre à lever tamisés ensemble, puis mélanger sans corser. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur pendant au moins 2 heures avant utilisation. Étaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur puis détailler les fonds de la taille des fraises puis les cuire environ 10 minutes à 170° C. Laisser refroidir.

2. **INSERT FOURRAGE FRAISE**

350 g de **Fourrage Fraise Sélection ancel**

Étaler le fourrage fraise en un rectangle de 10×12 cm. Surgeler puis découper les cubes de taille régulière. Réserver au congélateur.

3. **MOUSSE BAVAROISE À LA FRAISE**

150 g de **Bavarois Alaska-express Fraise ancel**
225 g d'eau tempérée
750 g de crème montée

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau tempérée. Incorporer délicatement la crème montée.

4. **GLAÇAGE MIROIR ROUGE**

800 g de **Glaçage Miroir à chaud Rouge ancel**

Chauffer le glaçage miroir à environ 50°C au micro-ondes.

5. **MONTAGE ET FINITION**

Remplir les moules à mi-hauteur avec la mousse bavaroise à la fraise. Insérer un cube de fourrage fraise puis recouvrir de mousse bavaroise à la fraise en laissant la place pour les fonds de sablés. Surgeler puis démouler, réserver au congélateur. Tremper les fraises une par une dans le glaçage à 45°C. Placer les entremets quelques minutes au surgélateur afin de fixer le glaçage. Décorer d'une queue de fraise en sucre tiré ou en pâte d'amande verte.