



Fraise Gariguettes / Strawberry



Fresa Mimética

Fresa Mimética

Xavi Donnay

*Chef Pâtissier Restaurant Lasarte***, Barcelona*
*Pastry Chef at Restaurant Lasarte***, Barcelona*



La gamme signature

PONTHIER

LE FRUIT DEPUIS 1946

Fresa Mimética

Fresa Mimética

BISCUIT

Jaunes d'œufs	115g	Blancs d'œufs desydrathés	3g
Œufs	300g	Sucre	85g
Sucre	225g	Farine	100g
Blancs d'œufs	190g	Beurre	50g

Monter ensemble les œufs, les jaunes d'œufs et les 225g de sucre. En parallèle, monter les blancs d'œufs tièdes avec les 85g de sucre et les blancs d'œufs desydratés jusqu'à ce que le mélange soit ferme mais crémeux. Mélanger les deux préparations (jaunes d'œufs et blancs d'œufs) et incorporer la farine tamisée. Mélanger délicatement et ajouter le beurre ramolli à 40°C. Cuire au four 8 minutes à 180°C.

CROUSTILLANT CHOCOLAT BLANC ET YAOURT

Pâte d'amande	100g	Yaourt en poudre	10g
Chocolat blanc	100g	Feuilletine	50g

Faire fondre le chocolat blanc et le mélanger avec les autres ingrédients. Etirer sur 4mm d'épaisseur et congeler. Une fois la préparation surgelée, couper à l'emporte-pièce et réserver au congélateur.

MOUSSE FRAISE ET CITRON VERT

Purée de fraise Gariguettes PONTHER	170g	Gélatine	4 feuilles
Chocolat blanc	285g	Purée de citron vert PONTHER	20g
Crème semi fouettée	345g		

Faire fondre le chocolat blanc et réaliser une ganache en le mélangeant avec la purée de fraise Gariguettes PONTHER et la purée de citron vert PONTHER. Ajouter la gélatine préalablement hydratée et mélanger au robot Thermomix. Lorsque le mélange est à 35°C, ajouter la crème fouettée. Verser la mousse dans des moules individuels en forme de fraise pour la décoration.

GELÉE DE FRAISE

Purée de fraise Gariguettes PONTHER	250g	Poivre noir	QS
Sucre	15g	Gélatine	3,5g

Mélanger la purée de fraise Gariguettes PONTHER avec le sucre. Ajouter la gélatine préalablement ramollie et incorporer le piment noir.

GLAÇAGE FRAMBOISE

Liqueur de betterave	55g	Glucose	63,7g
Purée de framboise PONTHER	105g	Sucre	71,2g
Eau	87g	Pectine NH	46,2g

Chauffer à 50°C la liqueur de betterave avec la purée de framboise PONTHER et l'eau. Incorporer le mélange glucose, sucre et pectine NH puis retirer du feu. Faire refroidir dans un mélange d'eau et de glace. Utiliser à 35°C.

DÉCORATION CHOCOLAT VERT

Colorant liposoluble vert	1,5g	Chocolat blanc de couverture	385g
Beurre de cacao	15g		

Faire fondre le beurre de cacao et mélanger avec le colorant liposoluble vert au robot Thermomix. Incorporer le chocolat de couverture blanc préalablement fondu. Tremper à 29°C et tendre sur une feuille plastique jusqu'à cristallisation à 15°C. Marquer la couverture de chocolat avec des formes irrégulières pour rappeler une tête de fraise.

DRESSAGE

Verser la mousse fraise et citron vert dans des moules individuels et les mettre quelques minutes au réfrigérateur. Répartir la gelée de fraise, recongeler puis insérer le croustillant au chocolat blanc et yaourt. Ajouter un peu plus de mousse et terminer avec le biscuit. Surgeler. Démouler et glacer les portions individuelles et les fraises avec le glaçage framboise. Déposer la décoration de chocolat vert sur la fraise pour rappeler la feuille de la fraise.

BISCUIT

Egg Yolks	115g	Dehydrated egg whites	3g
Eggs	300g	Sugar	85g
Sugar	225g	Flour	100g
Egg whites	190g	Butter	50g

Whisk together the eggs, egg yolks and 225g of sugar. Meanwhile, whisk the lukewarm egg whites with the 85g of sugar and the dehydrated egg whites until the mixture becomes firm but creamy. Stir the two mixtures together (egg yolks and egg whites) and incorporate the sifted flour. Mix gently and add the butter which has been softened at 40°C. Bake in the oven at 180°C for 8 minutes.

WHITE CHOCOLATE AND YOGHURT CRISP

Almond paste	100g	Yoghurt powder	10g
White chocolate	100g	Feuilletine	50g

Melt the white chocolate and mix with the other ingredients. Roll out to 4mm thick and freeze. Once the mixture has frozen, cut with a cookie-cutter and keep in the freezer.

STRAWBERRY AND LIME MOUSSE

PONTHER Gariguettes strawberry purée	170g	Gelatine	4 sheets
White chocolate	285g	PONTHER lime purée	20g
Whipped cream	345g		

Melt the white chocolate and make a ganache by mixing it with the PONTHER Gariguettes strawberry purée and the PONTHER lime purée. Add the previously hydrated gelatine and mix in the Thermomix. When the mixture reaches 35°C, add the whipped cream. Pour the mousse into the individual strawberry-shaped moulds for decoration.

STRAWBERRY JELLY

PONTHER Gariguettes strawberry purée	250g	Black pepper	SQ
Sugar	15g	Gelatine	3,5g

Mix the PONTHER Gariguettes strawberry purée with the sugar. Add the previously softened gelatine and incorporate the black pepper.

RASPBERRY ICING

Beetroot liqueur	55g	Glucose	63,7g
PONTHER raspberry purée	105g	Sugar	71,2g
Water	87g	Pectin NH	46,2g

Heat the beetroot liqueur with the PONTHER raspberry purée and water to 50°C. Incorporate the glucose, sugar and pectin NH mix then remove from the heat. Cool in a mixture of water and ice. Use at 35°C.

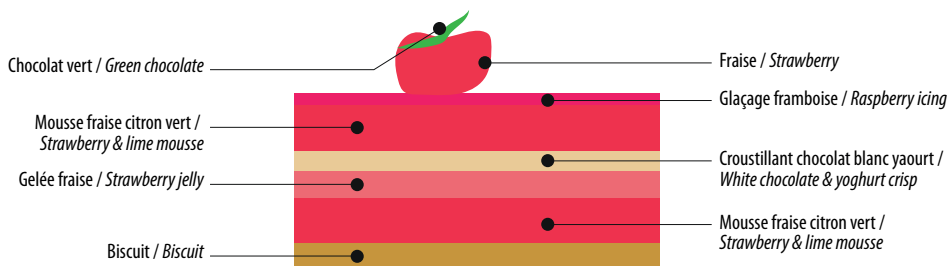
GREEN CHOCOLATE DECORATION

Fat-soluble green colouring	1,5g	White chocolate couverture	385g
Cocoa butter	15g		

Melt the cocoa butter and mix with the fat-soluble green colouring in the Thermomix. Incorporate the white chocolate couverture that has been previously melted. Temper at 29°C and stretch over a plastic sheet until the mixture crystallises at 15°C. Mark out irregular shaped patterns on the chocolate couverture to resemble a strawberry.

ASSEMBLY

Pour the strawberry and lime mousse into the individual moulds and place them in the fridge for a few minutes. Spread the strawberry jelly, refreeze then add the white chocolate and yoghurt crisp. Add a little more mousse and finish with the biscuit. Freeze. Remove from the moulds and glaze the individual portions and the strawberries with the raspberry icing. Place the green chocolate decoration on the strawberry to represent the strawberry leaf.



Fraise Gariguettes
Gariguettes Strawberry

Origine
France (Lot et Garonne)
Gamme Signature