

Fraisier façon biscuit Roulé

Pour 10 personnes

Fait par : BO

Le : mai 2017

Source recette : Brigade Lamagnère William – concours meilleur pâtissier pro M6



1. SABLE

- 130 g de beurre doux
- Pm fleur de sel
- 1 gousse de vanille
- 80 g de sucre glace
- 25 g de poudre d'amandes
- 45 g d'œuf
- 100 g de farine T 55

Ramollir le beurre en pommade, Gratter la gousse et y ajouter les graines de vanille.

Tamiser la poudre d'amandes et le sucre glace ensemble (façon TPT)

Crémer le beurre, la fleur de sel

Ajouter l'œuf, puis la farine tamisée.

Mélanger rapidement, fraiser, et réserver au frais.

Abaisser et découper les sablés ronds à la taille du roulé.

2. BISCUIT VIENNOIS

- 100 g de jaune d'œuf
- 250 g d'œuf entier
- 200 g de sucre semoule
- 130 g de farine
- 170 g de blancs d'œuf
- 70 g de sucre semoule

Monter à froid le sabayon

Tamiser et ajouter délicatement la farine au sabayon.

Incorporer les blancs en neige bien fermes Etaler uniformément sur papier sulfurisé.

Pour une plaque 60x 40 : 400/500 g

Cuire à 190°

Réserver au terme de la cuisson.

3. GANACHE CHOCOLAT BLANC

- 430 g de crème UHT
- 95 g de chocolat blanc
- 3 feuilles de gélatine (6 g)
- 1 gousse de vanille

Gratter la gousse et mettre à chauffer avec la crème

Ramollir la feuille de gélatine

Verser la crème chaude sur le chocolat blanc.

Ajouter la gélatine. Monter en chantilly souple. Réserver au froid

4. CONFIT DE FRAISES

- 250 g de purée de fraises
- 30 g de cassonade
- 3 g de pectine NH
-

Tamiser la pectine avec la cassonade

Chauffer la purée de fraises.

A l'ébullition ajouter le sucre et la pectine. Porter de nouveau à ébullition

Couler sur plaque et laisser prendre en cellule.

Au moment du montage du roulé, mettre en poche sans douille.

5. DECOR FINITION

- 500 g de fraises
- 200 g de chocolat blanc
- Pm colorant vert
- Ganache chocolat blanc



Réaliser des disques et motifs de chocolat blanc pour le dessus du fraisier.

Rouler le biscuit de façon classique sur une feuille de papier film : biscuit recouvert de ganache, ajouter tranche fines de fraises sur les $\frac{3}{4}$ de la surface, ajouter un insère de confit à la poche sur un côté puis rouler. Réserver au froid. Au moment du dressage, découper les portions de roulé avec le film, poser sur le sablé, puis l'ôter. Terminer le décor avec les éléments de décor et un pompon de ganache.

<http://www.6play.fr/le-meilleur-patissier-les-professionnels-p-6762/la-recette-du-fraisier-roule-de-la-brigade-lamagnere-c-11682172>

<http://lamagnere.over-blog.com/>