

Textures de fraises Charlotte Label Rouge, pignons de pins caramélisés et violette par Véronique Melloul

0 personnes | Préparation : 0 min | Cuisson : 0 min

Ingrédients :

Voir préparation

Préparation :

Jus de fraises Charlotte Label Rouge
-200gr de fraises
-60 gr de sucre semoule
-Arôme de violette

Couper les fraises en 4, les disposer sur une plaque à trou, puis saupoudrer de sucre.
Laisser mariner pour récupérer le jus.

Sorbet fraises Charlotte Label Rouge
-500gr de fraises
-5gr de stabilisateur
-1/4 de litre de sirop à 30°
-100gr de trimoline
-50 gr de glucose atomisé

Récupérer les 200gr de fraises et la marinade. Ajouter 300gr de fraises coupées en dés.
Chauffer le sirop, la trimoline (ou sucre inverti), le glucose et le stabilisateur. Ajouter le tout aux fraises. Mettre le mélange dans un récipient et le laisser maturer au congélateur.

Siphon biscuitsponge cake
-100gr de purée de fraises
-50gr de beurre
-100gr de farine
-8gr de levure chimique
-3 œufs entiers

Dans un blender, verser les fraises avec le beurre puis mixer. Ajouter la farine, la levure et les œufs un à un.
Mettre le tout dans un siphon puis « gazer » (visser le siphon jusqu'à ce que le gaz pénètre).
Ensuite, verser l'appareil dans de petits verres en plastique adaptés et faire cuire 1 min au micro-onde.

Lamicrok de fraises Label Rouge
-75gr de purées de fraises
-10gr de sucre
-12.5gr d'isomalt
-2.5gr de glucose

Mélanger au thermo mix et monter à 80°. Etaler la pâte sur une toile Silpat de préférence (ou une feuille de cuisson). Mettre en bande et cuire au four à 120° pendant 50 min. Placer dans un moule à la sortie du four.

Fraises séchées
-6 grosses fraises
-Sucre glace (QS)
-Fleurs de violette

Couper les fraises en fines lamelles, les étaler et les saupoudrer de sucre.
Sécher les fleurs et les fraises au déshydrateur ou au four.

Compotée de fraise Label Rouge aux pignons
-100gr de fraises
-70gr de sucre semoule
-10gr de poivres
-Thym citron

Saupoudrer les frises de sucre, ajouter les pignons et le thym.
Laisser mariner 1h et mettre à cuire le tout ½ heure.

Tartare de fraises Label Rouge

-60gr de fraises
-10 gr de sucre
-3/4 feuille de menthe
-1/2 citron

Couper les fraises en petits dés, ajouter le sucre, le jus de citron et les feuilles de menthe ciselées.

Meringues de fraise Charlotte Label Rouge
-52 gr de blancs d'œufs
-15 gr de jus de fraises
-10gr de sucre semoule

Monter les blancs et verser le jus de fraises petit à petit sur les blancs.
Serrer au sucre et laisser tourner jusqu'à l'obtention d'un bec d'oiseau.
Cuire votre meringue au four, à 1110° pendant 1h30.

Mousse de fraises Charlotte Label Rouge
-250 gr de fraises
-50gr de sucre
-2 feuilles de gélatine
-50 gr de crème

Tremper la gélatine dans l'eau froide
Mixer les fraises avec le sucre, puis ajouter la crème et les feuilles de gélatines fondues. Passer le tout au chinois, mettre dans un siphon et tenir au frais.

Crispy de fraises Label Rouge
Morceaux de fraises séchées.