



Le goût d'aller plus loin

CHARLOTTE FRAISE AMANDE

Recette originale de **Christophe NIEL**





RECETTE POUR 2 CERCLES Ø 18 CM - HAUTEUR 6 CM

BISCUIT CUILLÈRE

BLANCS D'ŒUFS	180
SUCRE	150
FARINE	75
FÉCULE DE MAÏS	75
JAUNES D'ŒUFS	120
2 POINTES COUTEAU BLANCS D'ŒUFS SÉCHÉS	

Monter au batteur les blancs liquides et séchés. Serrer au sucre.
Incorporer à vitesse lente les jaunes. Ajouter à la maryse la farine et la fécule de maïs tamisées.
Dresser 1 bande de 9 cm de large pour le tour et 4 fonds Ø 18.
Saupoudrer 2 fois de sucre glace les biscuits.
Cuire aussitôt à 210°C pendant 7 minutes. Refroidir.
Couper en 2 dans la longueur.



CONFIT FRAISE

PURÉE FRAISE RAVIFRUIT	200
MORCEAUX DE FRAISES	200
GLUCOSE POUDRE	60
SUCRE	60
PECTINE NH	6
JUS DE CITRON	6

Chauffer la purée de fraise Ravifruit et les morceaux de fraises.
À 40°C ajouter le glucose en poudre.
À 50°C incorporer en pluie fine le mélange sucre et pectine.
Faire bouillir le tout 1 minute.
Hors du feu, ajouter le jus de citron. Fouetter.
Couler dans 2 cercles Ø 18 (250g/cercle).

BAVAROISE AMANDE

LAIT	375
PÂTE AMANDE 50%	190
SUCRE	30
JAUNES D'ŒUFS	150
GÉLATINE	7,5
EAU	40
CRÈME MONTÉE	480

Hydrater la gélatine dans l'eau pendant 15 minutes.
Chauffer le lait et la pâte d'amande et laisser infuser 1 heure.
Faire une crème Anglaise.
Coller à la gélatine. Chinoiser. Filmer au contact. Refroidir.
À 35°C, Incorporer la crème montée souple.
Monter la charlotte aussitôt.

SIROP FRAISE

EAU	160
SUCRE	80
PURÉE FRAISE RAVIFRUIT	80

Bouillir l'eau et le sucre. Refroidir.
Mélanger à la purée de fraise Ravifruit. Réserver.



NAPPAGE PLEIN FRUIT FRAISE

PURÉE FRAISE RAVIFRUIT	400
EAU	240
JUS DE CITRON	16
GLUCOSE	130
SUCRE	150
PECTINE NH	9
STABILISATEUR À SORBET	5
COLORANT	QS

Chauffer les liquides et le glucose à 50°C.
Ajouter le mélange pectine, sucre et stabilisateur à sorbet.
Bouillir le tout 1 minute. Débarrasser. Filmer au contact.
Refroidir à 4°C pendant 4 heures minimum.
Au moment, réchauffer doucement, mixer et glacer à 33°C.

Mettre du Rhodoïd (H 6 cm) autour du cercle.
Déposer un disque de biscuit imbibé au fond.
Couler de la bavaroise jusqu'à moitié.
Mettre un deuxième biscuit bien imbibé.
Ajouter l'insert de fraises. Finir avec la bavaroise et lisser au raz du cercle. Mettre au grand froid.
Décercler. Glacer entièrement de nappage fraise.
Poser sur carton or. Entourer avec la bande de biscuit cuillère.
Décor au choix : fraises, fraises des bois et amandes.

