

# Charlotte aux fraises

Ingrédients pour 8 Personnes

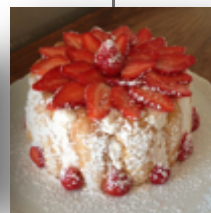
Préparation : Cuisson :

## Méthode d'élaboration

1/ Réaliser le biscuit à la cuillère	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
Réaliser la masse : blanchir les jaunes avec 200 g de sucre. Ajouter les œufs entiers et fouetter quelques secondes de plus ; incorporer la farine sans trop remuer pour ne pas corser la préparation. Monter les blancs avec une pincée de sel et les serrer avec les 50 g de sucre. A l'aide d'une écumoire ou d'une maryse, incorporer délicatement les blancs à la masse. Diviser le biscuit en deux et en teinter une partie avec quelques gouttes de colorant rouge. Mélanger délicatement à la maryse. Garnir les poches avec les biscuits de couleurs différentes. Coucher des « boudins » en biais en partant du coin de la plaque en alternant les couleurs et en les espaçant de 1 à 2 mm. Enfournier environ 15 mn à 140°C. Cuire le biscuit sans coloration.	Jaune d'œuf	Pièce	10		
	Sucre semoule (masse)	Kg	0,200		
	Œuf entier	Pièce	2		
	Farine T55	Kg	0,250		
	Extrait de vanille	L	Pm		
	Blanc d'œuf	Pièce	10		
	Sucre semoule (blancs)	Kg	0,050		
	Sel fin	Kg	Pm		
	Colorant rouge	L	Pm		
2/ Chemiser les cercles	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
Découper des bandes de biscuits des $\frac{3}{4}$ de la hauteur des cercles et chemiser ces derniers avec les bandes. Garnir le fond des cercles d'un disque de biscuit découpé à l'emporte-pièce ou de parures de biscuit.					
3/ Préparer le bavaois	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
Couper les fraises destinées à la garniture en macédoine. Monter les 600 g de crème bien froide au batteur. Porter à ébullition l'eau et le sucre. Incorporer dans ce sirop la gélatine trempée à l'eau froide et essorée. Verser le sirop collé sur les 600 g de fraises et mixer. Passer le mélange au chinois étamine et le vanner sur glace jusqu'à épaississement. Lorsque l'appareil est tremblotant, incorporer la crème fouettée à la maryse en soulevant la masse. A l'aide d'une poche, garnir à mi-hauteur les cercles d'appareil à bavaois. Répartir dessus la macédoine de fraises. Finir de garnir les cercles à ras bord et lisser à la spatule inox. Réserver au frais	Fraise	Kg	0,600		
	Sucre semoule (sirop)	Kg	0,180		
	Eau (sirop)	L	0,060		
	Gélatine	Kg	0,016		
	Crème liquide	L	0,600		
4/ Préparer l'écume	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
Réaliser l'écume : réunir tous les ingrédients et les mixer. Passer au chinois étamine. Verser dans un siphon. Fermer celui-ci et incorporer deux cartouches de gaz. Réserver au frais.	Crème liquide	L	0,160		
	Sucre semoule	Kg	0,016		
	Fraise	Kg	0,080		
	Basilic	Botte	1/4		
	Cartouche de gaz N20	Pièce	2		
5/ Réaliser le caramel au vinaigre et dresser	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
Cuire l'eau et le sucre au caramel. Déglacer celui-ci avec l'eau et le vinaigre. Délayer à feu doux et réserver. Dresser une charlotte aux fraises. Surmonter de l'écume. Accompagner de caramel au vinaigre balsamique et de fraises.	Sucre semoule	Kg	0,120		
	Eau (cuisson)	L	0,040		
	Vinaigre balsamique	L	0,040		
	Eau (déglacage)	L	0,080		

Coût Matières Premières total :

Coût Matières Premières Portion : #####



Argumentation Commerciale