

Tube à la fraise



Ingrédients

Préparation : 40 minutes Cuisson : 20 minutes Repos : -

Pâte sucrée

214 g de farine
129 g de beurre
81 g de sucre glace
26 g de poudre d'amandes
1 œufs
1 g de sel
Colorant vert

Crème mousseline à la vanille

350 g de lait entier
2 x 53 g de sucre
56 g de jaunes d'œuf
35 g de poudre à crème (ou Maizena)
2 x 77 g de beurre à température ambiante

Insert fraise menthe

Jus de fraise (500g de fraises surgelées, 5g de sucre en étuve à 100° pendant 12h)
100G de jus de fraise
6g de sucre semoule
3g de pectine

Compotée

400g de fraises fraîche
20g de menthe

Chantilly

300g de crème entière
100g de mascarpone
1 gousse de vanille

Chocolat blanc

A vos marques !

Prêt ?

Pâtissez !

Déroulé de la recette

Pâte sucrée

Dans le bol du robot, mélanger le sucre glace et le beurre. Ajouter ensuite la poudre d'amande, et l'œuf.

En dernier incorporer la farine et le sel. Mélanger brièvement jusqu'à ce que la farine soit intégrée et stopper le pétrissage.

Diviser la pâte en deux, et incorporer le colorant vert dans l'un des deux.

Former deux boules, filmer-les et réserver au réfrigérateur 30 minutes.

En sortant du réfrigérateur, étaler les pâtes uniformément.

Découper des bandes de même épaisseur. Sur une nouvelle feuille cuisson, intercaler chaque bande (blanc – vert – blanc – vert - etc.)

Passer un dernier coup de rouleau pour scinder les bandes entre elles et réserver au réfrigérateur 30 minutes.

A la sortie du réfrigérateur, découper des carrés et déposer les sur les rouleaux de cuisson. Réserver une nouvelle fois au réfrigérateur.

Cuire à 150° pendant 30 minutes.

Attention, soyez bien minutieux à la sortie du four pour enlever les rouleaux afin de ne pas casser votre tube. Attendez que la pâte ait un peu refroidit.

Lorsque le tube est froid, faire fondre du chocolat au bain marie.

Étaler une fine couche de chocolat à l'intérieur du tube pour l'imperméabiliser.

Réserver au réfrigérateur.

Crème Mouseline

Faire bouillir le lait avec 53 g de sucre.

Pendant ce temps, mélanger 53 g de sucre avec la poudre à crème puis ajouter les jaunes d'œufs. Fouetter jusqu'à blanchissement du mélange.

Lorsque le lait est bouillant, l'ajouter à la préparation à base de jaunes en plusieurs fois, tout en fouettant.

Transvaser le mélange dans la casserole, et remettre sur le feu. Lorsque la crème commence à bouillir, poursuivre la cuisson encore 1 min.

Ajouter 77 g de beurre revenu à température ambiante, couper en très petits dés. Lorsque le beurre est bien incorporé, débarrasser la crème dans un grand plat, filmer au contact et laisser refroidir au frigo.

Jean Emmanuel

& Co

Fouetter le beurre restant pour le rendre crémeux, puis ajouter $\frac{1}{4}$ de la crème pâtissière refroidie. Fouetter puis rajouter le reste de la crème en 3 fois. Réserver.

Insert fraise menthe

Le jus de fraise

Réaliser le jus de fraise en mettant en étuve les fraises surgeler et le sucre pendant 10h à 100°. Lorsque le jus est prêt le passer au chinois plusieurs fois pour enlever tous les résidus et réserver.

La compotée

Découper les fraises en brunoise.

Dans une casserole, faire chauffer le jus, le sucre et la pectine. Lorsque le mélange boue retirer du feu. Laisser refroidir un peu et verser sur la brunoise de fraise.

Ajouter la menthe ciselée et réserver.

Chantilly

Dans la cuve du robot, fouetter la crème, le mascarpone et la vanille jusqu'à la formation de la chantilly.

Montage

A l'aide d'une poche à douille munie de la douille à fourrer, déposer de la crème mousseline sur les parois du tube, en prenant garde de laisser un espace au milieu pour l'insert à la fraise.

Boucher une extrémité du tube avec de la crème mousseline, et déposer les tubes sur l'extrémité bouchée et congeler les tubes.

Ajouter ensuite l'insert fraise menthe au milieu et reboucher le tube avec de la crème mousseline.

Déposer ensuite la crème chantilly sur la tranche haute du tube, et décorer avec des morceaux de fraise et des feuilles de menthe.

