

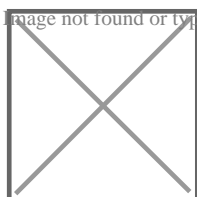
# F R E S C H E Z Z A

Recette de pâtisserie / par Campus Etoile Academy



## 1. Mousse à la fraise

Image not found or type unknown



### Ingrédients

Purée de fruit 100% surgelée :

Fraise - 83 g

Gélatine - 2g

Sucre inverti - 11g

Meringue italienne - 28g

Crème fouettée - 110g

Chauffer la moitié de la purée de fraise puis ajouter la gélatine préalablement trempée et le sucre inverti. Bien mélanger. Ajouter à cette préparation la purée de fraise restante, froide, puis incorporer délicatement la meringue italienne et la crème fouettée.

Dans cette étape



Purée de fruits sans  
sucres ajoutés\* : Fraise

Purées de fruits  
surgelées

---

## 2. Mousse au citron

### Ingrédients

Purée de fruit 100% surgelée :

Citron - 33 g

Gélatine - 1,7g

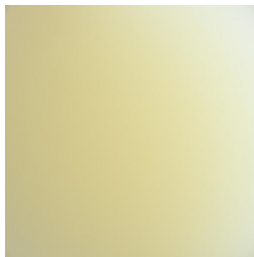
Sucre inverti - 11g

Meringue italienne - 28g

Crème fouettée - 100g

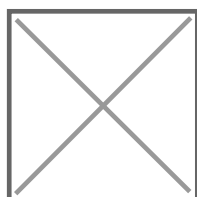
Chauffer la moitié de la purée de citron puis ajouter la gélatine préalablement trempée et le sucre inverti. Bien mélanger. Ajouter à cette préparation la purée de citron restante, froide, puis incorporer délicatement la meringue italienne et la crème fouettée.

Dans cette étape



Purée de fruits sans  
sucres ajoutés\* : Citron

Purées de fruits  
surgelées



---

### 3. Gélatine de fraise

#### Ingrédients

Purée de fruit 100% surgelée :

Fraise - 116 g

---

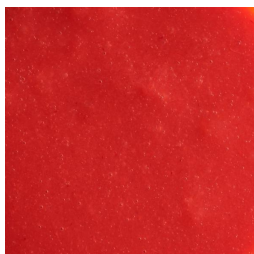
Sucre semoule - 19g

---

Gélatine - 3,5g

Chauffer la moitié de la purée de fraise, ajouter le sucre semoule et terminer avec la purée de fraise froide. Verser 130 g de la préparation dans un cercle en silicone de 14 cm ? puis congeler.

Dans cette étape



Purée de fruits sans  
sucres ajoutés\* : Fraise

Purées de fruits  
surgelées

---

### 4. Sirop de fraise

#### Ingrédients

Purée de fruit 100% surgelée :

Fraise - 162 g

---

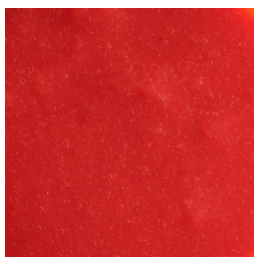
Eau - 150g

---

Sucre semoule - 25g

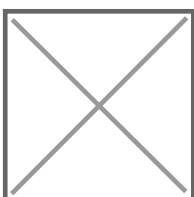
Chauffer la purée de fraise en la mélangeant bien avec l'eau et le sucre.

Dans cette étape



Purée de fruits sans  
sucres ajoutés\* : Fraise

Purées de fruits  
surgelées



---

## 5. Génoise

### Ingrédients

Jaune d'oeuf - 160g

---

Farine - 160g

---

Fécule de pomme de terre -  
40g

---

Blanc d'oeuf - 240g

---

Sucre semoule - 200g

(pour une plaque de cuisson 40x60 cm) :

Fouetter les blancs et le sucre semoule jusqu'à obtenir une meringue. Incorporer à la spatule les jaunes d'œuf. Tamiser la farine et la fécule de pomme de terre avant de les incorporer à la préparation. Verser la pâte sur une plaque de cuisson de 60x40 cm et enfourner à 220°C. Laisser refroidir et découper un disque de 16 cm de diamètre.

---

## 6. Montage

Verser la mousse au citron dans un cercle (16 cm  $\varnothing$ , 4 cm de hauteur). Placer le disque de gélatine à la fraise congelé puis recouvrir de mousse à la fraise. Imbiber la génoise de sirop de fraise puis déposer le disque sur la mousse. Mettre au congélateur. Recouvrir de glaçage rouge et décorer.

