



Idée recette de Daniel ROOS



Dessert aux fraises
& fraises des bois

Strawberry /
Wild strawberry dessert





Idée recette de Daniel ROOS 
Créateur Pâtissier - Suède

Dessert aux fraises & fraises des bois

Français

Recette pour 6 personnes

Mousse de fraise

100 g quark (fromage frais de type petit suisse)
50 g fromage Philadelphia
270 g crème à 40 % MG
230 g **purée de fraise SICOLY®** 90 g sucre
3 feuilles de gélatine

Procédé :

Fouetter le quark avec le fromage Philadelphia et le sucre. Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Chauffer la **purée de fraise SICOLY®** et ajouter les feuilles de gélatine. Mélanger ensuite la purée avec la préparation au fromage. Enfin, ajouter la crème légèrement fouettée.

Base de biscuit Joconde au poivre vert

40 g beurre fondu 250 g œufs
187 g sucre glace 187 g poudre d'amande
50 g farine 5 g poivre vert moulu
165 g blanc d'œuf 40 g sucre

Procédé :

Mélanger les œufs avec la poudre d'amande et le sucre glace. Ajouter ensuite délicatement le beurre, puis le poivre vert et la farine. Monter les blancs en neige avec le sucre pour obtenir une meringue légère, et mélanger les deux préparations avec une spatule. Étaler la pâte sur une feuille de cuisson et la faire dorer au four à 200°C pendant 3 ou 4 minutes.

Meringue aux fraises

60 g **purée de fraise SICOLY®** 35 g eau
80 g sucre 80 g sucre glace
8 g albumine (poudre de blanc d'œuf Sosa)

Procédé :

Préchauffer le four à 60°C. Mélanger la **purée de fraise SICOLY®** avec l'eau et incorporer l'albumine à la préparation. Ajouter le sucre et utiliser un robot (type Kitchen Aid) pour fouetter légèrement le mélange. Lorsque la meringue est souple, ajouter délicatement le sucre glace. Former des meringues avec une poche à douille et les laisser sécher au four à 60°C pendant 2 heures environ.

Crème de fraise des bois

250 g **purée de fraise des bois SICOLY®**
10 g sucre glace 15 g GelCrem cold (Sosa)

Procédé :

Faire chauffer la **purée de fraise des bois SICOLY®** pour la décongeler et la laisser refroidir ensuite (c'est important). Mélanger la purée avec le sucre glace et le GelCrem cold. Remplir une poche à douille et la placer au réfrigérateur.

Perles de fraise des bois

125 g **purée de fraise des bois SICOLY®** 25 g sucre
3 g agar-agar (Sosa) 100 g eau
25 g **purée de citron SICOLY®** 300 g huile neutre glacée

Préparation :

Porter les ingrédients à ébullition complète et laisser bouillir 2 minutes environ. A l'aide d'une seringue, former des perles en laissant tomber des gouttes de la préparation dans l'huile glacée. Laisser les perles quelques minutes dans l'huile avant de les sortir.

Gelée de fraise

100 g **purée de fraise SICOLY®** 35 g sucre
65 g Riesling 2 feuilles de gélatine

Procédé :

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Porter à ébullition la **purée de fraise SICOLY®** avec le sucre et le vin. Une fois à ébullition, ôter du feu et ajouter les feuilles de gélatine. Faire refroidir la préparation sur de la glace. Lorsqu'elle est froide, l'étaler en une fine couche sur une feuille de cuisson et la placer au congélateur. Laisser gélifier.

Sorbet de fraise verte (arôme)

500 g eau 550 g sirop (50 % eau, 50 % sucre)
150 g glucose 100 g **purée de citron SICOLY®**
50 g arôme de fraise verte (Sosa) 1 feuille de gélatine

Procédé :

Faire tremper la feuille de gélatine dans de l'eau froide. Porter à ébullition l'eau avec le sirop et le glucose et ajouter en dernier la feuille de gélatine essorée. Incorporer la **purée de citron SICOLY®** et l'arôme de fraise verte. Laisser refroidir la préparation. Turbiner pour obtenir un sorbet ferme.

Émulsion de citron

200 g **purée de citron SICOLY®** 50 g sucre glace
2 g lécithine de soja (Sosa)

Procédé :

Mélanger la **purée de citron SICOLY®** avec le sucre glace et la lécithine de soja en utilisant un batteur électrique, jusqu'à obtention d'une mousse légère. Laisser reposer 2 minutes environ, c'est prêt !

Montage et finitions

Réaliser la décoration en chocolat blanc (coloré en rouge) sur une feuille de cuisson.

Poser la mousse sur le biscuit Joconde. Avec la poche à douille, répartir la crème de fraise des bois sur la mousse et faire de petites pointes sur l'assiette. Poser les meringues et la gelée de fraise préalablement découpées sur la mousse. En placer également à côté de la crème de fraise des bois. Disposer des fraises fraîches de la même façon. Former un œuf avec le sorbet. Enfin, agrémenter avec l'émulsion.

Décorer avec le chocolat blanc coloré et les perles de fraise des bois.

Strawberry / Wild strawberry dessert

Anglais

Recipe for 6 servings

Strawberry mousse

100 g quark (sour cream)
50 g Philadelphia cheese
270 g cream 40%
90 g sugar
230 g **SICOLY® strawberry puree** 3 pcs gelatin leaves

Method:

Whip the quark with Philadelphia cheese and sugar. Soak the gelatin leaves in cold water. Heat the **SICOLY® strawberry puree** and melt the gelatin. Then, mix the puree with the cheese mass. Finally, add the lightly whipped cream.

Joconde base with green pepper

40 g melted butter 250 g egg
187 g icing sugar 187 g almond powder
50 g wheat flour 5 g ground green pepper
165 g egg whites 40 g sugar

Method:

Mix the eggs with almond powder, icing sugar. Then add the butter carefully and finally, pour the green pepper and the wheat flour. Whip a fluffy meringue of egg white and sugar and mix the two doughs with a spatula. Spread the doughs on a silpat and bake at 200°C for 3 or 4 minutes to a golden brown colour.

Strawberry meringue

60 g **SICOLY® strawberry puree**
35 g water
8 g albumin (egg white powder, Sosa)
80 g sugar 80 g icing sugar

Method:

Pre-heat the oven to 60°C. Mix the **SICOLY® strawberry puree** with the water and stir the albumin into the mixture. Add sugar and use a Kitchen Aid to whip the mixture fluffy. When the meringue is fluffy, add the icing sugar carefully. Pipe small tips and let them dry in oven at 60°C for approx. 2 hours.

Wild strawberry cream

250 g **SICOLY® wild strawberry puree**
10 g icing sugar
15 g GelCrem cold (Sosa)

Method:

Melt the **SICOLY® wild strawberry puree** and cool it (important). Blend the puree with icing sugar and gelcrem cold. Fill a piping bag and put it in the fridge.

Wild strawberry pearls

125 g **SICOLY® wild strawberry puree** 25 g sugar
3 g agar-agar (Sosa) 100 g water
25 g **SICOLY® lemon puree**
300 g ice-cold neutral oil

Method:

Boil the ingredients thoroughly for about 2 minutes. Use a syringe and make pearls by dropping the mixture into the ice-cold oil. Let the pearls rest for a couple of minutes before you pick them up.

Strawberry jelly

100 g **SICOLY® strawberry puree** 35 g sugar
65 g Riesling wine
2 pcs gelatin leaves

Method:

Soak the gelatin leaves in cold water. Boil the **SICOLY® strawberry puree** with sugar and wine. When boiling, put aside and add the gelatin leaves. Cool the jelly mixture on ice. When cooled, spread it out thinly on a silpat and put it into the freezer. Leave to stiffen.

Sorbet of green strawberry (flavour)

500 g water 550 g syrup (50% water, 50% sugar)
150 g glucose 100 g **SICOLY® lemon puree**
50 g green strawberry flavour (Sosa) 1 pcs gelatin leaves

Method:

Soak the gelatin leaves in cold water. Boil the water with the syrup and glucose and finally add the gelatin leaves. Add the **SICOLY® lemon puree** and the green strawberry flavour. Cool the mixture and make a firm sorbet.

Lemon foam

200 g **SICOLY® lemon puree**
50 g icing sugar
2 g soy lecithin (Sosa)

Method:

Mix the **SICOLY® lemon puree**, icing sugar and soy lecithin with a hand blender to a light foam. Leave to rest for about 2 minutes, then it's ready to use.

Decoration and finishing

Pipe tempered white chocolate colored with red on a baking paper.

Put the mousse at the joconde base. Pipe the wild strawberry cream on the top of the mousse and make some tips on the plate. Put the meringues and the strawberry jelly on the top of the mousse and beside the wild strawberry tips. Place fresh strawberries in the same way. Make an egg of the sorbet and finally add the foam. Decorate with the colored chocolate and wild strawberry pearls.