



**PRINTEMPS DE FRAISE  
ET MENTHE ANANAS**

STRAWBERRY SPRING  
AND PINEAPPLE MINT

Jean Jacques Borne





## POUR 4 ENTREMETS DE 180

### Biscuit pain de gènes :

500 g	Pâte d'amande	40 g	Farine
50 g	Sucre	40 g	Fécule de pomme de terre
50 g	Oeufs	150g	Beurre noisette
60 g	Grand Marnier	2	Zestes d'orange

### Procédé :

Mélanger tous les ingrédients ensemble dans un robot coupe. Couler en cercle de 160. Cuire à 200°C pendant 10/15minutes.

### Pâte sablée noisette :

60 g	Farine	25 g	Poudre de noisette
38 g	Beurre	6 g	Fécule de pomme de terre
38 g	Sucre cristal	1 g	Sel fin
15 g	Oeufs		

### Procédé :

Mélanger tous les ingrédients ensemble dans un robot coupe. Étaler 3 mm sur plaque et cuire à 160°C pendant 20-25 minutes

### Croustillant noisettes :

180 g	Pâte sablée noisette	35 g	Couverture noir
65 g	Pailleté feuilletine	115 g	Praliné noisette
35 g	Couverture lait		

### Procédé :

Mélanger tous les ingrédients à la palette au mélangeur, jusqu'à l'obtention d'un aggloméré. Étaler sur le biscuit pain de gènes. Mettre au froid.

### Comptée de fraises :

560 g	Purée de fraises Sicoly®	12 g	Pectine NH
90 g	Sucre	40 g	Sucre
40 g	Jus de citron Sicoly®	2 g	gousses de vanille
5 g	Feuilles de menthe « ananas »		

### Procédé :

Faire bouillir la purée de fraises, le sucre, le jus de citron, les feuilles de menthe et la vanille. Ajoutez le mélange pectine et sucre. Faire bouillir 2/3 minutes et vider en cercle de 120 sur une feuille décorée. Mettre au congélateur.

### Crème mousseuse cheesecake, fraise et menthe « ananas » :

125 g	Purée de fraises Sicoly®	300 g	Philadelphia
60 g	Jaunes d'oeufs	9 g	Gélatine
5 g	Feuilles de menthe « ananas »	45 g	Eau
130 g	Sucre	450 g	Crème fouettée
3 g	gousses de vanille		

## FOR 4 DESSERTS OF 180

### Gene bread biscuit :

500 g	Almond paste	40 g	Flour
50 g	Sugar	40 g	Potato starch
50 g	Eggs	150g	Melted butter
60 g	Grand Marnier	2	Orange zests

### Method :

Mix all the ingredients together in a food processor. Cut into 160cm circles. Bake at 200°C for 10/15 minutes.

### Hazelnut shortbread :

60 g	Flour	25 g	Hazelnut powder
38 g	Butter	6 g	Potato starch
38 g	Cristal sugar	1 g	Salt
15 g	Eggs		

### Method :

Mix all the ingredients together in a food processor. Spread 3 mm on a baking tray and bake at 160°C for 20-25 minutes.

### Hazelnut crisp :

180 g	Hazelnut shortbread	35 g	Couverture dark chocolate
65 g	Pailleté feuilletine	115 g	Hazelnut praline
35 g	Couverture milk chocolate		

### Method :

Mix all the ingredients with a paddle attachment in a blender until it forms an agglomerate. Spread over the pain de gènes biscuit. Put in a cold.

### Strawberry insert :

560 g	Strawberry purée Sicoly®	12 g	Pectin NH
90 g	Sugar	40 g	Sugar
40 g	Lemon juice Sicoly®	2	vanilla pods
5 g	Mint leaves « pineapple »		

### Method :

Bring the strawberry purée, sugar, lemon juice, mint leaves and vanilla to the boil. Add the pectin and sugar mixture. Boil for 2/3 minutes and scoop out into a 120 cm circle onto a decorated sheet. Put in the freezer.

### Strawberry and mint « ananas »cheesecake mousse cream :

125 g	Strawberry purée Sicoly®	300 g	Philadelphia
60 g	Yolk eggs	9 g	Gelatine
5 g	Mint leaves « pineapple »	45 g	Water
130 g	Sugar	450 g	Whipped cream
3 g	vanilla pods		



#### Procédé :

Faire une crème anglaise avec la purée de fraises, les jaunes, les gousses de vanille, la menthe, et le sucre. Ajouter la gélatine gonflée à l'eau. Mixer avec le fromage.  
Ajouter la crème fouettée.  
Monter l'entremet, avec le pain de gènes, le croustillant et la compotée de fraises.

#### FINITIONS :

Décorer avec des fruits frais, des feuilles de menthe et napper au pistolet avec un nappage neutre.



#### Method :

Make a custard with the strawberry purée, yolks, vanilla pods, mint and sugar. Add the water-swollen gelatine. Blend with the cheese.  
Add the whipped cream.  
Assemble the dessert with the geneva bread, the crisp and the strawberry insert.



#### FINITIONS :

Decorate with fresh fruit and mint leaves and spray with a neutral glaze.