

Bun'n'Roll

Le Façon Fraisier

Difficulté 🍴🍴🍴 Coût €€€ Froid 🍷

INGRÉDIENTS

pour 10 pièces

Confit fruits rouges

- 500 g de fruits rouges
- 300 g de sucre
- 125 g de jus de citron
- 12 g de pectine
- 20 g de sucre

Duja croustillant chocolat blanc

- 1 plaque 60/40
- 360 g d'amandes torréfiées
- 240 g de sucre glace
- 375 g de chocolat blanc
- 225 g de feuilletine

Suprême vanille

- 500 g de crème liquide
- 75 g de sucre
- 100 g de jaune d'œufs
- 5 g de gélatine feuille
- 100 g de crème montée
- 2 gousses de vanille

ÉTAPES DE PRÉPARATION

Confit fruits rouges

Dans une casserole, faire mijoter les fruits rouges et le sucre (300 g). Laisser le tout compoter et, après frémissement, y ajouter la pectine et le sucre (20 g) tout en mélangeant. Au premier bouillon, stopper la cuisson et ajouter le jus de citron. Réserver pour le lendemain.

Duja croustillant chocolat blanc

A l'aide d'un robot coupe, mixer les amandes torréfiées froides avec le sucre glace jusqu'à l'obtention d'une pâte. Débarrasser la pâte dans une cuve de batteur pour y ajouter le chocolat blanc préalablement fondu. Mélanger quelques instants, puis ajouter la feuilletine. Étaler sur une plaque ou une feuille, et stocker au réfrigérateur.

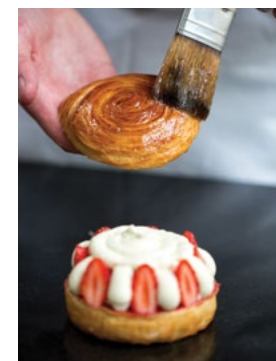
Suprême vanille

Dans une casserole, réaliser une crème anglaise. Une fois cuite, la chinoiser puis y ajouter la gélatine. Mélanger puis mixer quelques instants la crème. Refroidir la crème anglaise à 4 °C puis y ajouter délicatement la crème montée.

MONTAGE

Foisonner le confit de fruits rouges pour ensuite l'étaler sur la base du Bun'n'Roll préalablement découpé en deux. Déposer au centre un disque de Duja. Avec une poche à douille unie, déposer un peu de suprême vanille sur le Duja.

Dresser des fraises sur le tour du Bun'n'Roll et déposer entre chaque fraise du suprême. Ajouter des fraises au centre, et terminer en recouvrant celles-ci de suprême vanille. Une fois le chapeau du Bun'n'Roll posé sur la préparation, le décorer avec des fruits rouges, des éclats de pistache et quelques pointes de suprême vanille.



Il imagine et compose des pâtisseries délicates selon les saisons au sein de «My by Thierry Bouvier» à Rennes.