



Fraise des Bois / Wild Strawberry



Cheese cake à la fraise des bois
Wild strawberry cheesecake

Cheese cake à la fraise des bois

Wild strawberry cheesecake

CRÈME CHEESE CAKE

Crème	260g
Sucre	65g
Jaunes d'œufs	130g
Gélatine	10,8g
Fromage frais	470g
Beurre	25g
Beurre de cacao	25g
Chocolat blanc	75g

Faire une crème anglaise avec la crème, le sucre et les jaunes d'œufs chauffés à 83°C. Incorporer la gélatine ramollie puis verser le tout sur le fromage frais avec le chocolat blanc, le beurre et le beurre de cacao. Mixer.

CONFIT À LA FRAISE DES BOIS

Purée de fraise des bois PONTIER	250g
Purée de framboise PONTIER	50g
Sucre inverti	20g
Sucre	50g
Pectine NH	8g
Jus de citron jaune	10g

Chauffer à 45°C les purées de fruit PONTIER avec le jus de citron jaune et le sucre inverti. Bien mélanger le sucre et la pectine et les ajouter aux purées de fruit. Faire bouillir.

CRÈME À LA FRAISE DES BOIS

Purée de fraise des bois PONTIER	90g
Purée de fruit de la passion PONTIER	60g
Crème fraîche liquide	150g
Mascarpone	50g
Gélatine	4g
Chocolat blanc	125g

Faire bouillir la crème et le mascarpone. Verser sur le chocolat blanc et la gélatine ramollie. Ajouter les purées de fruit PONTIER et mixer.

SABLÉ CROUSTILLANT À LA NOIX DE COCO

PARTIE 1		PARTIE 2	
Farine	225g	Chocolat blanc à 35°C	610g
Poudre d'amandes	105g	Praliné noisettes	36g
Sucre	105g	Riz soufflé	90g
Levure	6g	Cornflakes	90g
Beurre	195g	Noix de coco cristallisée	750g
Sel	6g		
Jaunes d'œufs	60g	Mélanger la préparation de la partie 1 aux ingrédients de la partie 2.	

Mélanger tous les ingrédients et cuire la préparation 25 minutes à 150°C en remuant de temps en temps. Refroidir.

DRESSAGE

Garnir à mi-hauteur un flexipan savarin de sablé croustillant à la noix de coco, compléter avec la crème cheese cake, passer au grand froid. Garnir un 2eme flexipan aux trois quarts avec la crème à la fraise des bois, compléter avec le confit à la fraise des bois, passer au grand froid. Démouler et assembler les 2 savarins afin d'obtenir un donut, pulvériser avec un mélange beurre de cacao et chocolat blanc. Décorer avec une fraise des bois fraîche.

CHEESECAKE CREAM

Cream	260g
Sugar	65g
Egg yolks	130g
Gelatine	10.8g
Cream cheese	470g
Butter	25g
Cocoa butter	25g
White chocolate	75g

Make a crème anglaise: heat the cream, sugar and egg yolks to 83°C. Add the softened gelatine then pour the mixture over the cream cheese with the white chocolate, butter and cocoa butter. Blend.

WILD STRAWBERRY COMPOTE

PONTIER wild strawberry purée	250g
PONTIER raspberry purée	50g
Invert sugar	20g
Sugar	50g
Pectin NH	8g
Lemon juice	10g

Heat the PONTIER fruit purées, lemon juice and invert sugar to 45°C. Combine the sugar and pectin, then add to the fruit purée mixture. Bring to the boil.

WILD STRAWBERRY CREAM

PONTIER wild strawberry purée	90g
PONTIER passion fruit purée	60g
Pouring crème fraîche	150g
Mascarpone	50g
Gelatine	4g
White chocolate	125g

Bring the crème fraîche and mascarpone to the boil. Pour over the white chocolate and softened gelatine. Add the PONTIER fruit purées and blend.

CRUNCHY COCONUT SHORTBREAD

PART 1		PART 2	
Flour	225g	White chocolate at 35°C	610g
Ground almonds	105g	Hazelnut praline	36g
Sugar	105g	Puffed rice	90g
Baking powder	6g	Cornflakes	90g
Butter	195g	Crystallised coconut	750g
Salt	6g		
Egg yolks	60g	Combine the part 1 mixture with the part 2 ingredients.	

Combine all the ingredients and cook for 25 minutes at 150°C, stirring occasionally. Leave to cool.

ASSEMBLY

Half-fill a Savarin flexipan with coconut shortbread, top with cheesecake cream and freeze. Fill a 2nd flexipan 3/4 full with wild strawberry cream, top with wild strawberry compote and freeze. Turn out and assemble the 2 Savarins to form a doughnut shape, spray with white chocolate and cocoa butter mix. Garnish with a fresh wild strawberry.

