

ORIENT- EXPRESS

- Recette pour 3 cercles ronds de 16,18, 20 cm de diamètre et 4.5 cm de haut

BISCUIT PAIN D'ÉPICES :

- 200 g d'œufs entiers
- 60 g de sucre semoule
- 150 g de lait entier
- 300 g de miel
- 200 g de farine de seigle type 130
- 100 g de farine de Gruau
- 20 g de levure chimique
- 5 g de vanille liquide
- 2 oranges zestées
- 2 citrons zestés
- Épices : cannelle 10g – Anis Vert 6g - Muscade 2g – 4 épices 2g

Mélanger les œufs et le sucre semoule, ajouter le lait, et le miel liquide (tiédis ensemble) puis les farines et la levure chimique (tamisés ensemble), ajouter la vanille, les zestes et les épices. Etaler en cadre à biscuits sur feuille de « silpat » (60 x 40 par 1 cm de haut 1050 gr de biscuit. Cuire au four ventilé à 170°C, pendant environ 10 minutes, clé fermée.

COULIS DE FRAISES AU JUS ÉPICE :

- 200 g de sucre semoule
- 200 g d'eau
- ½ gousse de vanille
- 5 g de cannelle bâtons
- 3 étoiles d'anis
- 700 g de fraises
- 7,5 g de gélatine en feuilles

Chauffer sucre semoule, l'eau, la vanille et les épices au micro-ondes, infuser 10 minutes, chinoiser et ajouter les fraises. Couvrir d'un film plastique fermé hermétiquement et cuire 2 minutes à 1000 watts au micro-ondes, vérifier la cuisson et re cuire si nécessaire . Ajouter, la gélatine égouttée (préalablement ramollie dans l'eau froide).

Couler en "fléxipan" les palets de coulis de fraises au jus épicé. Surgeler et réserver pour le montage.

Pour un palet de 14 cm de diamètre, garnir de 130 g de fraises cuites et ajouter 70 g de jus.

Pour un palet de 16 cm de diamètre, garnir de 165 g de fraises cuites et ajouter 85 g de jus.

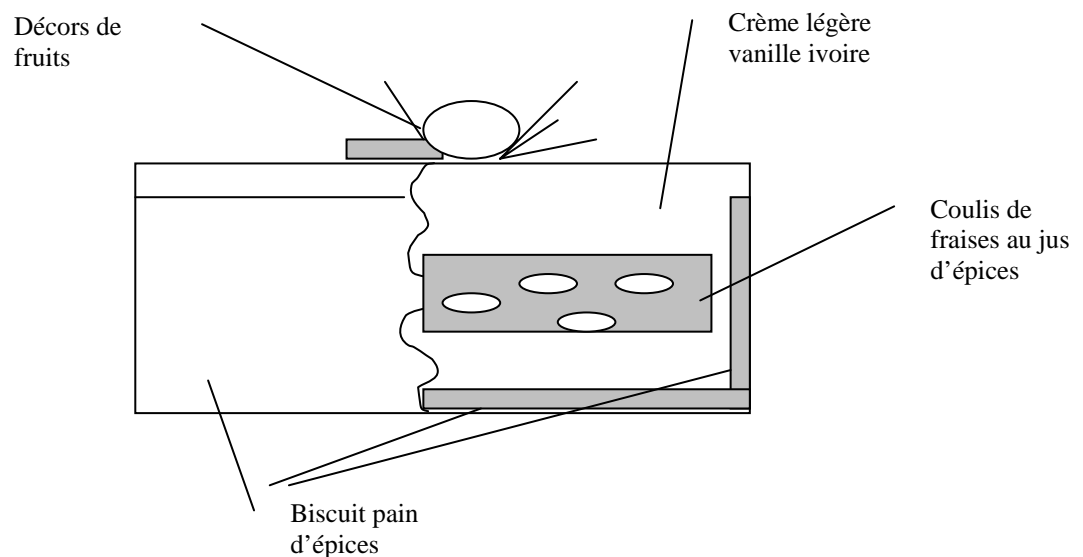
Pour un palet de 18 cm de diamètre, garnir de 200 g de fraises cuites et ajouter 100 g de jus.

Garder le reste de jus pour l'imbibage des biscuit pain d'épices.

CREME LEGERE VANILLE IVOIRE :

- 165 g de sirop à 30°B
- 90 g de jaunes d'œufs
- 125 g de crème fleurette
- 1,5 gousse de vanille
- 10 g de gélatine en feuilles
- 150 g de chocolat ivoire
- 500 g de crème fouettée

Cuire sur le feu, le sirop à 30°B et les jaunes d'œufs à 85°C, monter au fouet au batteur jusqu'à refroidissement (pâte à bombe). Chauffer la crème fleurette et la gousse de vanille (fendue et grattée), y incorporer la gélatine (préalablement ramollie dans l'eau froide et égouttée), verser le tout sur la chocolat ivoire hachée et lisser au fouet (ganache). Refroidir la ganache ivoire à 18 à 20°C, y incorporer une partie de la crème fouettée, délicatement la pâte à bombe froide et enfin le reste de crème fouettée.





*ORIENT
EXPRESS*



