

SORBET DE FRAISES CONFITES aux pétales de roses

SORBET

Recette pour 6 personnes

Ingrédients :

1 kg de fraises, 500 g Sirop de base, 1 l d'eau ; 1.2 de sucre, 350 g de glucose atomisé

Procédé

Mélanger, porter les ingrédients cités, à ébullition, vérifier 30 °C Brix au réfractomètre, refroidir, turbiner

Réserver au froid

FRAISES CONFITES, aux pétales de roses

Recette pour 6 personnes

Ingrédients :

1 kg de fraises, 700 g de sucre, 250 g d'eau , 250 g Confit de pétales de roses

Procédé

Équeuter les fraises et couper en deux

Cuire le sucre à 121 °C avec l'eau, ajouter les fraises, donner une ébullition et retirer les fraises

Ajouter les pétales dans le jus de cuisson, verser le tout sur les fraises, laisser refroidir.

Montage

Chemiser un cercle de 16 cm de diamètre et de 5 cm de hauteur avec la **crème glacée vanille**
Bloquer en cellule, ajouter les fraises confites aux pétales de roses, remettre en cellule, finir de garnir et lisser avec du sorbet fraises

Finition et préparation

Décercler l'entremets, napper avec un glaçage neutre

Décor : gousse de vanille, pétales de rose, cachet maison.