

Chantilly fleur de sureau	BASE		
Ingrédients	Poids	Unités	Production
Crème	1000	Grammes	5000
Sucre	100	Grammes	500
Masse gélatine	50	Grammes	250
Fleur de sureau COMBIER	200	Grammes	1000
TOTAL	1350	Grammes	6750

Chauffer un tier de la crème avec le sucre.

Infuser 30min à couvert.

Ajouter la masse gélatine dans la crème chaude.

Chinoiser le tout sur la crème restante et sur la fleur de sureau.

Réserver en CF pour le lendemain.

Confit fraise	BASE		
Ingrédients	Poids	Unités	Production
Purée de fraise	500	Grammes	3000
Sucre	12	Grammes	72
Pectine NH	5	Grammes	30
Agar agar	3	Grammes	18
Dextrose	23	Grammes	138
Purée de citron vert	10	Grammes	60
TOTAL	553	Grammes	3318

Faire chauffer légèrement la purées et y ajouter les poudres.

Porter à ébullition et stocker.

Le lendemain, mixer le tout à froid.

Gelée de sureau	BASE		
Ingrédients	Poids	Unités	Production
Fleur de sureau COMBIER	100	Grammes	600
Sucre	5	Grammes	30
Agar agar	1	Grammes	6
Masse gélatine	8	Grammes	48
TOTAL	114	Grammes	684

Faire chauffer la fleur de sureau et ajouter les poudres.

Porter à ébullition, ajouter la masse gélatine et stocker.

Une fois cristalisé couper des dés de 1cm.

Montage :

Monter la chantilly et pocher en spirale à l'intérieur du fond de tarte

Pocher par dessus le confit fraise et lisser à la palette

Faire des tranches de fraises de 1cm.

Disposer les sur la tarte comme sur la photo

Pocher avec la douille de "8" 3 points de chantilly

Napper

Disposer les cubes de gelée et y déposer les fleurs.