



Papilles
EN FOLIE
LES RECETTES



RECETTE DU Fraisier

par **Sarah ABITAN**



INGRÉDIENTS

- 800 gr de fraise

GÉNOISE

- 5 œufs (à température ambiante)
- 150 gr de sucre
- 150 gr de farine (type T45 ou T55)
- 1 pincée de sel

(OPTIONNEL : 1 c. à café d'extrait de vanille ou de zeste de citron pour parfumer)

CRÈME PÂTISSIÈRE

- 500 ml d'eau
- 50 gr de beurre végétal
- 1 œuf
- 80 gr de sucre semoule
- 60 gr de Maïzena®

MOUSSE

- 16 gr de gélatine poudre
- 94 ml d'eau
- 520 gr de crème pâtissière
- 650 gr de chantilly végétale

MATÉRIEL

- 1 spatule type maryse
- 1 moule rond de Ø 24 cm
- 1 fouet électrique
- 1 tamis
- 1 bande de rodhoïde
- 1 saladier type Pyrex
- 1 casserole pour bain-marie
- 1 feuille de papier sulfurisé
- Du film alimentaire



PRÉPARATION

1. Préchauffe ton four à 180°C (chaleur tournante ou statique)

LA GÉNOISE

1. Beurre et farine ton moule, ou place un disque de papier cuisson au fond

2. Dans un grand saladier, casse les œufs, ajoute le sucre, et fouette (au robot ou fouet électrique) 8 à 10 minutes jusqu'à ce que le mélange triple de volume

3. Tamise la farine et le sel au-dessus du mélange, puis incorpore-la délicatement à la spatule, sans casser la mousse

4. Verse la pâte dans le moule, lisse la surface

5. Enfourne 20 à 25 minutes. La génoise doit être dorée et légèrement rebondie au toucher. Vérifie la cuisson avec un cure-dent (il doit ressortir sec)

6. Laisse tiédir 10 minutes puis démoule sur une grille. Laisse refroidir complètement avant de couper en 2 ou 3 disques.

LA CRÈME PÂTISSIÈRE

1. Porte 500 ml d'eau à ébullition

2. Dans un cul de poule à part, mélange les poudres, puis ajoute l'œuf et un peu d'eau prélevée de la casserole. Mélange bien

3. Lorsque l'eau bout, verse-en la moitié sur la préparation bien fouettée, puis remets l'ensemble dans la casserole sans cesser de fouetter jusqu'à épaississement. Cela prend quelques minutes

4. Hors du feu, ajoute le beurre végétal. Mélange bien



5. Verse dans un plat en Pyrex, filme et réserve au congélateur pendant 30 minutes

6. Enfin, fouette la crème pâtissière pour la lisser.

LA MOUSSE

1. Mélange la gélatine avec un peu d'eau, chauffe quelques secondes au micro-ondes

2. Verse-la dans la crème pâtissière lissée puis ajoute la chantilly montée. Mélange bien au fouet.

MONTAGE

1. Place une bande de rhodoïde à l'intérieur d'un cercle à entremet de Ø 24 cm. (Il s'agit d'une bande de plastique transparente qui va permettre de démouler facile.)

2. Coupe les fraises en deux et place-les face plates contre le cercle à entremet

3. Pose la génoise au centre

4. Rajoute la mousse jusqu'à hauteur du moule. Lisse le dessus

5. Réserve au frais pour minimum deux heures de temps

6. Pose ton décor.







RECETTE DU Cheesecake au spéculoos et coulis de fraises

par **Chayale LÉVY**



INGRÉDIENTS

BASE

- 1 paquet de spéculoos (environ 200 gr)
- ½ tasse / 120 gr de beurre fondu

CRÈME À CHEESECAKE

- 375 gr de cream cheese (type Philadelphia)
- 2 tasses / 480 gr de crème fraîche épaisse
- 2 tasses / 350gr de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé ou 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 3 œufs

COULIS

- 250 gr de fraises fraîches ou surgelées
 - 2 à 3 cuillères à soupe de sucre (ajuster selon la douceur des fraises)
- (OPTIONNEL : 1 cuillère à soupe de jus de citron)



PRÉPARATION

1. Préchauffe ton four à 160°C (chaleur tournante si possible)
2. Émiette finement les spéculoos (au robot ou à la main)
3. Fais fondre le beurre et mélange-le aux spéculoos jusqu'à obtenir une pâte sableuse
4. Tapisse le fond d'un moule à charnière (Ø 22-24 cm) en pressant bien
5. Réserve au frais pendant que tu prépares la garniture
6. Dans un grand bol, fouette le cream cheese avec la crème fraîche jusqu'à obtenir une consistance lisse
7. Ajoute le sucre et la vanille, mélange bien
8. Ajoute ensuite les œufs un à un, en mélangeant tout
9. Verse la préparation sur la base de spéculoos
10. Enfourne pendant 1 heure
11. Éteins le four et laisse la porte entrouverte pendant 30 minutes (cela évite les fissures)
12. Sors le cheesecake et laisse-le refroidir complètement
13. Place-le au réfrigérateur au minimum 8 heures, idéalement une nuit
14. Mixe les fraises avec le sucre et le jus de citron. (OPTIONNEL : Filtrer pour obtenir un coulis lisse)
15. Au moment de servir, verse le coulis bien frais sur chaque part de cheesecake.





CET ATELIER VOUS A ÉTÉ OFFERT
PAR LE CONISTOIRE ISRAÉLITE
DU BAS-RHIN

WWW.CIBR.FR