

Σύνθεση

Τραγανή Βάση
Κρεμέ American Cheesecake
Κουλί Κόκκινων Φρούτων
Κρεμέ Εσπεριδοειδών
Παντεσπάνι Madeleine
Μους Φράουλα
Επικάλυψη



Τραγανή βάση (για 3 βάσεις)

Τρίμμα μπισκότου	200 γρ.
Τρίμμα speculoos	50 γρ.
Βούτυρο Βρετάνης 82% CANDIA (λιωμένο)	125 γρ.

Αναμειγνύουμε τα τρίμματα μπισκότων με το λιωμένο βούτυρο.
Απλώνουμε το μείγμα σε φόρμες της επιθυμητής διαμέτρου και πατάμε ελαφρώς τη ζύμη.
(Ενδεικτική ποσότητα: 125 γρ. για βάση διαμέτρου 20 εκ.)
Ψήνουμε στους 160°C για 10 λεπτά.

Κρεμέ American Cheesecake (για 3 βάσεις)

French Cream Cheese ELLE & VIRE	400 γρ.
Άρωμα Βανίλια DAWN	5 γρ.
Κρέμα Γάλακτος Excellence 35% ELLE & VIRE	190 γρ.
Λευκή Σοκολάτα Cabo Blanco DAWN	240 γρ.
Αυγά	130 γρ.
Ζάχαρη	25 γρ.

Λιώνουμε τη λευκή σοκολάτα, ζεσταίνουμε το Cream Cheese.
Βράζουμε την κρέμα γάλακτος μαζί με το άρωμα βανίλια και περιχύνουμε με αυτό το μείγμα τη λιωμένη σοκολάτα. Στη συνέχεια, προσθέτουμε το cream cheese και τα αυγά.
Απλώνουμε περίπου 250 γρ. από το μείγμα στις φόρμες πάνω από την ήδη ψημένη τραγανή βάση και ψήνουμε στους 140°C για 15 λεπτά.

Κουλί Κόκκινων Φρούτων

Delifruit Φρούτα του Δάσους DAWN	300 γρ.
Πουρές φραμπουάζ	150 γρ.
Ινβερτοζάχαρο UNIGLAD	60 γρ.
Fond Royal BAKELS	90 γρ.

Ζεσταίνουμε 1/3 της ποσότητας Delifruit Φρούτα του Δάσους και τον πουρέ φρούτου. Στη συνέχεια, προσθέτουμε το ινβερτοζάχαρο, τις υπόλοιπες ποσότητες Delifruit και πουρέ, καθώς και το Fond.

Αναδεύουμε ώστε να ομογενοποιηθούν τα υλικά.

Γεμίζουμε φόρμες και καταψύχουμε.

Κρεμέ Εσπεριδοειδών (για 3 βάσεις)

Delifruit Λεμόνι DAWN	220 γρ.
Πουρές yuzu	110 γρ.
Αυγά	220 γρ.
Ζάχαρη	140 γρ.
Fond Royal BAKELS	60 γρ.
Βούτυρο Βρετάνης 82% CANDIA (μαλακωμένο)	160 γρ.

Ζεσταίνουμε το Delifruit Λεμόνι με τον πουρέ φρούτου. Προσθέτουμε τα αυγά και τη ζάχαρη και βράζουμε όλα τα υλικά μαζί.

Αποσύρουμε από την εστία αναδεύοντας. Στους 60°C προσθέτουμε το βούτυρο.

Αναμειγνύουμε και προσθέτουμε το Fond.

Αναδεύουμε ώστε να ομογενοποιηθούν τα υλικά. Απλώνουμε το μείγμα σε φόρμες σιλικόνης και τοποθετούμε στην κατάψυξη, ώστε να παγώσει.

Παντεσπάνι Madeleine (για 3 βάσεις)

Αυγά	70 γρ.
Ζάχαρη	55 γρ.
Αλεύρι	60 γρ.
Baking Powder BAKELS	2 γρ.
Βούτυρο Βρετάνης 82% CANDIA	50 γρ.
Ξύσμα κίτρου	

Χτυπάμε μαζί τα αυγά με τη ζάχαρη, ώστε να επιτύχουμε πολύ αφράτη υφή.

Κοσκινίζουμε μαζί το αλεύρι και το baking powder και τα προσθέτουμε σε ένα μέρος από το λιωμένο βούτυρο.

Στη συνέχεια, ενώνουμε απαλά και με το υπόλοιπο λιωμένο βούτυρο.

Απλώνουμε το μείγμα σε φόρμες διαμέτρου 18 εκ. και ψήνουμε στους 160°C για 15 λεπτά.

Μους Φράουλα (για 3 φόρμες σιλικόνης baba)

Αλμπουμίνη	35 γρ.
Πουρές φράουλα (ελαφρώς ζεσταμένος)	150 γρ.
Ζάχαρη	150 γρ.
Πουρές φράουλα	115 γρ.
Κρέμα Γάλακτος Excellence 35% ELLE & VIRE (χτυπημένη σε σαντιγί)	265 γρ.
Fond Royal BAKELS	105 γρ.
Κόκκινα Φρούτα	30 γρ.

Ετοιμάζουμε μαρέγκα χτυπώντας την αλμπουμίνη με την πρώτη ποσότητα πουρέ φράουλα και τη ζάχαρη.

Ζεσταίνουμε τη δεύτερη ποσότητα στους 60°C και προσθέτουμε το Fond. Τέλος, ενσωματώνουμε απαλά τη μαρέγκα, τη χτυπημένη κρέμα γάλακτος και τα κόκκινα φρούτα.

Γεμίζουμε καθεμία από τις φόρμες baba με περίπου 200 γρ. από το μείγμα.

Επικάλυψη

Τζέλυ Βελναρ Φυσικό DAWN	270 γρ.
Nappage Φράουλα FABBRI	1.000 γρ.
Νερό	100 γρ.

Ζεσταίνουμε όλα τα υλικά μαζί στους 50 - 60°C.

Θερμοκρασία Χρήσης: 45°C.

Μοντάρισμα

Στη βάση της τελικής φόρμας τοποθετούμε μια στρώση από Τραγανή Βάση και Κρεμέ American Cheesecake. Από πάνω τοποθετούμε ένα φύλλο Παντεσπάνι Madeleine, το οποίο προηγουμένως έχουμε εμποτίσει με Σιρόπι Φράουλα (200 γρ. Σιρόπι 30° και 50 γρ. Πουρές φράουλα). Στη συνέχεια, απλώνουμε το παγωμένο Κρεμέ Εσπεριδοειδών.

Συνεχίζουμε με μια λεπτή στρώση Μους Φράουλα, το παγωμένο Κουλί Κόκκινων Φρούτων και κλείνουμε με μια ακόμα στρώση Μους Φράουλα.

Καταψύχουμε και επικαλύπτουμε το γλυκό. Τέλος, διακοσμούμε δημιουργώντας μια «φωλιά» από σοκολατένια διακοσμητικά.