



LE PAPILLON



Le chablon : réaliser un chablon en carton en forme de papillon. Aile du haut 18cm en partant de la pointe jusqu'à la pointe d'attache sur le corps du papillon et les ailes du bas de 11cm. 15cm de diamètre de la pointe en diagonale jusqu'au corps du papillon.

La dacquoise noisette : 310g de blancs d'œufs, 280g de poudre de noisettes, 95g de sucre semoule, 310g de sucre glace.

Préchauffer le four à 160°C. Dans la cuve du batteur, monter les blancs en neige, les serrer avec le sucre semoule. Tamiser le sucre glace, le mélanger à la poudre de noisette. Les incorporer aux blancs d'œufs délicatement à la maryse. Dessiner à l'aide du chablon 3 papillons sur 3 feuilles de papier siliconé. Mettre l'appareil à dacquoise dans une poche jetable munie d'une douille lisse de 10 /12mm et pocher 3 papillons en suivant le dessin -voir photo-. Cuire environ 20min, la dacquoise doit être juste dorée et rester moelleuse à cœur. Refroidir.

La purée de fraises : 695g de fraises fraîches, 7g de sucre glace. Équeuter les fraises, les passer au mixeur puis ajouter le sucre glace tamisé. Réserver.

La mousse de fraises : 75g de purée de fraises, 15g de jaune d'œuf, 15g de sucre, 7g de poudre à crème, les graines d'une 1/2 gousse de vanille, 340g de crème fleurette 35%MG.

Chauffer la purée de fraise avec les graines de vanille. Dans un bol, mélanger le jaune d'œuf, le sucre et la poudre à crème. Incorporer une petite partie de la purée chaude dans le mélange d'œuf/sucre/poudre puis tout remettre à cuire

jusqu'à épaississement comme pour une crème pâtissière. Débarrasser sur une plaque filmée dessus et dessous et mettre au réfrigérateur pour un refroidissement rapide. Monter la crème un peu ferme mais pas trop ... Sortir la crème à la fraise refroidie la lisser au fouet et y ajouter à la maryse la crème montée. Réserver.

La gelée de fraises : 465g de purée de fraise, 17g de gélatine en poudre, 117g d'eau.

Réhydrater la gélatine dans l'eau, bien mélanger et réserver au réfrigérateur pendant la préparation de la suite. Faire bouillir la purée de fraises puis y ajouter la masse gélatine. Couler 500g de gelée de fraise dans un cadre en silicone. Faire prendre au froid puis détailler en forme de papillon toujours à l'aide du chablon en carton.

Le chocolat blanc décor : 600g de chocolat Ivoire.

Mettre au point le chocolat l'étaler finement sur une feuille guitare. Détailler à l'aide du chablon en carton. Découper à l'emporte-pièce le dessus comme sur le dessin fourni.

Le montage : paillettes argent, nappage neutre.

Réaliser le papillon en superposant à deux reprises un biscuit dacquoise et 150g de mousse de fraise. Masquer entièrement le papillon avec la mousse de fraises, décorer la hauteur et la bordure extérieure de l'entremets avec des quarts de fraises un peu comme pour un fraisier puis poser sur le dessus la gelée de fraises. Parsemer le dessus de paillettes d'argent puis déposer très délicatement le décor chocolat blanc ajouré. Napper au pinceau les fraises pour parfaire la finition.