

# Entremets champagne rosé & fraises

Catégorie : Entremets

## Ingrédients

- 10g de miel neutre
- 10g de glucose
- 85g de crème liquide entière (1)
- 165g de crème liquide entière (2)
- 50g de sucre
- 4g de gélatine
- 100g de sucre
- 100g de beurre pommade
- 133g de farine
- 7g de levure
- 90g de crêpes dentelles émiettées
- 50g de blancs d'œufs
- 33g d'eau
- 135g de sucre
- 200g de champagne rosé
- 6g de gélatine
- 235g de crème liquide
- 3 jaunes d'œufs (environ 45-50g)
- 15g de sucre
- 85g de meringue italienne

## Préparation

1. mais vous pouvez sans problème le réaliser sur plusieurs jours et/ou le conserver au congélateur pendant plusieurs jours pour n'avoir que la déco (ultra rapide) à faire au dernier moment.
2. J'ai utilisé du champagne rosé, mais vous pouvez aussi utiliser du champagne blanc, et j'ai choisi d'utiliser des maras des bois, des fraises très parfumées qui se sont très bien mariées avec le champagne.
3. Je voulais aussi utiliser des fraises des bois pour la déco, mais je n'en ai pas trouvé (n'hésitez pas si vous en avez à disposition !
4. ).
5. Ajoutez ensuite la crème (2) bien froide en remuant bien, puis filmez au contact et mettez au frais pour quelques heures, si possible une nuit.
6. Quand la ganache est bien froide, montez-la comme une chantilly puis mettez-la en poche avec la douille de votre choix.
7. J'ai utilisé deux pochages différents pour ces gâteaux, un avec la douille saint-honoré et l'autre avec la technique de pochage de Jeffrey Cagnes chez Storher.
8. Pour cette dernière, vous aurez besoin de deux feuilles de rodroid et d'une ou plusieurs douilles lisses de différentes tailles.
9. Pochez des boules de ganache montée de différentes tailles sur une première feuille de rodroid.
10. Posez dessus la deuxième feuille de rodroid, et appuyez légèrement dessus avec une grande spatule coudée (ou un grand couteau) jusqu'à avoir un résultat bien lisse.
11. Placez le tout au congélateur jusqu'à prise complète.
12. Si vous voulez faire un pochage plus classique, vous n'aurez qu'à monter votre ganache au moment du démoulage du gâteau, puis à la pocher sur l'entremets.
13. Placez la gélatine dans un bol d'eau froide.

14. Placez les fraises avec le sucre dans une casserole sur feu doux en remuant de temps en temps jusqu'à obtention d'une purée assez lisse (il peut rester quelques morceaux).
15. Ajoutez ensuite la gélatine réhydratée et essorée et remuez bien, puis versez la purée de fraises dans un cercle de 20cm de diamètre avant de la placer au congélateur jusqu'à prise complète.
16. Blanchissez les jaunes d'œufs avec le sucre.
17. Ajoutez ensuite le beurre, puis quand le mélange est homogène, incorporez la farine et la levure tamisées.
18. Quand la pâte est homogène, étalez-la sur 0,5cm entre deux feuilles de papier sulfurisé puis placez-la au frais quelques heures.
19. Après le repos au frais, détaillez le sablé avec votre cercle de 20cm (si vous utilisez un cercle de 22cm, vous pouvez simplement le redécouper légèrement après cuisson), puis enfournez dans le four préchauffé à 170°C pendant 15 à 20 minutes.
20. Faites fondre l'inspiration fraise, puis mélangez avec les crêpes dentelles émiettées.
21. Etalez sur le sablé breton, puis placez au réfrigérateur pour faire durcir.
22. Préparez un sirop avec l'eau et le sucre.
23. Quand il atteint 110°C, commencez à monter les blancs en neige.
24. Quand le sirop est à 121°C, versez-le en filet sur les blancs en continuant à fouetter.
25. Fouettez jusqu'à refroidissement, la meringue doit être bien brillante.
26. Faites réhydrater la gélatine dans un grand bol d'eau froide.
27. Fouettez les jaunes d'œuf avec le sucre, puis ajoutez le champagne.
28. Versez le tout dans une casserole, et faites cuire comme une crème anglaise (à 85°C).
29. Ajoutez ensuite la gélatine réhydratée et essorée, mélangez bien et laissez refroidir.
30. Montez la crème liquide en chantilly pas trop ferme.
31. Quand la crème anglaise au champagne est à 30°C, détendez un peu la meringue italienne au fouet, puis ajoutez délicatement la crème anglaise.
32. Quand la crème est homogène, ajoutez à la maryse la crème fouettée, toujours délicatement, jusqu'à avoir une mousse homogène.
33. Montage et finitions : QS de fraises Glaçage velours blanc Filmez votre cercle de 22cm avec du film alimentaire, puis placez une bande de rhodoid tout autour.
34. Versez la moitié de la mousse au fond du cercle, puis déposez l'insert de fraises congelé.
35. Recouvrez avec le reste de mousse, puis terminez en déposant le biscuit, côté croustillant vers la mousse.
36. Appuyez légèrement pour que la mousse remonte sur les côtés, puis placez au congélateur jusqu'à prise complète.
37. Quand le gâteau est congelé, démoulez-le puis pulvérisez-le avec un glaçage velours blanc.
38. Enfin, déposez la plaque de ganache montée congelée (ou pochez directement votre ganache montée sur le gâteau), décorez avec quelques fraises puis laissez-le décongeler au réfrigérateur au moins 3 heures.