



Cocktail Pâtissier :

leçon n° 33

by Cosy

à base de Cosy TARTE SABLÉE aux FRAISES

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 1 heure 20

Temps de repos : 1 heure minimum au frais

La gourmandise à grignoter : la marmelade fraise et basilic Thaï

Ingrédients :

- 200gr de fraise du Périgord
- 1 citron jaune
- 75gr de sucre de canne
- 2 brins de basilic Thaï
- 2gr de gélatine feuille
- 1/2 gousse de vanille
- 10cl de Cosy Tarte Sablée aux Fraises

Préparation :

- Couper les fraises en brunoise après les avoir lavées
- Dans un récipient presser et zester le citron
- Dans une casserole, faire bouillir pendant 3minutes l'ensemble des ingrédients sauf le basilic
- Hacher le basilic et l'ajouter au mélange précédent
- Réserver au frais pendant 1h

RECETTE DE LA COLLECTION 2015, SIGNÉE DU CHEF VINCENT CATALA



Cocktail Pâtissier : leçon n° 33 - à base de Cosy TARTE SABLÉE aux FRAISES

La gourmandise à grignoter : la gelée de fraise rubis

Ingrédients :

- 15cl de jus de fraise bio
- 15cl de Cosy Tarte Sablée aux Fraises
- 50gr de sucre roux
- 50gr de betterave
- 8gr de gélatine en feuille
- 5cl d'eau

Préparation :

- Faire tremper la gélatine dans l'eau froide pendant 3 min
- Faire bouillir l'ensemble des ingrédients sauf la gélatine
- Mixer et passer au tamis la préparation
- Ajouter la gélatine dans le mélange encore chaud et mélanger
- Verser dans un récipient la préparation sur une épaisseur de 1cm
- Réserver au frais

La gourmandise à grignoter : le sablé au citron et à la fraise

Ingrédients :

- 6 sablés bretons
- 60gr de beurre salé pommade
- 20gr de fraise bonbon
- 1 citron jaune
- 90gr de chocolat blanc

Préparation :

- Concasser finement les sablés bretons
- Couper finement les bonbons à la fraise
- Récupérer le zeste et le jus du citron jaune
- Faire fondre le chocolat blanc
- Mélanger ensemble tous les ingrédients
- Etaler le plus finement possible entre deux feuilles de papier sulfurisé la préparation
- Réserver au frais pendant 1heure



Cocktail Pâtissier : leçon n° 33 - à base de Cosy TARTE SABLÉE aux FRAISES

La gourmandise à grignoter : le siphon à la fraise bonbon

Ingrédients :

- 100gr de lait entier
- 150gr de crème d'Isigny
- 100gr de Cosy Tarte Sablée aux Fraises
- 90gr de fraise bonbon
- 1/2 gousse de vanille
- 1 citron vert

Préparation :

- Récupérer le jus et le zeste du citron vert
- Couper finement les bonbons à la fraise
- Faire bouillir l'ensemble des ingrédients sauf les bonbons
- Verser le mélange sur les bonbons
- Mixer et passer au tamis la préparation
- Verser la préparation dans le siphon en y ajoutant deux cartouches de gaz l'une après l'autre
- Réserver au frais pendant 1 heure

Le cocktail à siroter

Ingrédients :

- de la glace pilée
- 24cl de Cosy Tarte Sablée aux Fraises
- le jus d'1 citron vert
- 8cl de jus de fraise
- 8cl de jus d'orange
- 1/2 bâton de citronnelle

Préparation :

- Dans un shaker, ajoutez de la glace pilée à mi-hauteur, puis tous les ingrédients
- Secouez le shaker.

Cocktail Pâtissier : leçon n° 33 - à base de Cosy TARTE SABLÉE aux FRAISES

Le dressage

Ingrédients et matériels :

- 4 verres à Cognac sans pied
- 4 pailles noires
- 4 cuillères à cocktail
- 1 râpe à agrume
- 1 citron vert
- 125gr de fraise
- des fleurs du type pensée jaune ou violette
- du basilic Thaï violet

Étapes:

- Dans le fond du verre verser le cocktail avec un peu de glace pilée
- Râper un peu de citron vert
- Y introduire la paille
- Ajouter un nuage de siphon fraise bonbon
- Déposer par-dessus un disque ou carré de sablé au citron et à la fraise
- Recouvrir le disque d'une fine couche de marmelade
- Finir la décoration de votre cocktail pâtissier en y ajoutant des morceaux de fraise, des cubes de gelée, du basilic Thaï et des fleurs.

