



Fraisier

Recette

Mise en œuvre pour 20 desserts

- **Réaliser la Crème Pâtissière NESTLÉ Docello™** selon le mode d'emploi de la recette plus crémeuse : 50 cl de lait et 50 cl de crème liquide. Y ajouter 1 gousse de vanille fendue.
- **Détailler 40 hexagones de génoise** et les imbiber légèrement d'un sirop au kirsch.
- **Lisser la pâtissière** refroidie au fouet puis y ajouter 30 cl de crème montée bien ferme.
- **Monter les fraisiers** : Déposer un hexagone de génoise au fond d'un emporte pièce de même forme, puis une rosace de crème sur la génoise. Garnir soigneusement le pourtour de l'emporte pièce d'une couronne de fraises coupées en 2 en les faisant bien adhérer à la paroi. Garnir l'intérieur de la couronne de crème et de dés de fraises. Recouvrir l'ensemble d'un hexagone de génoise et d'une fine couche de pâte d'amande.
- **Décorer avec des fruits rouges.**



Accompagnement possible :

Sauce Dessert Fraise ou **Fruits Rouges NESTLÉ Docello™**



™ Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX @ Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.™