



Idée recette de James BERTHIER



Charlotte figue  
et fraise des bois

Fig and Wild  
Strawberry Charlotte





Idée recette de James BERTHIER   
Sucrécacao - Paris - FRANCE

## Charlotte figue et fraise des bois

Français

### Recette donnée pour cercle de 55 mm de haut

3 x 14 cm  
3 x 16 cm  
3 x 18 cm

#### Génoise amande

500 g œuf	50 g poudre d'amande
500 g sucre	125 g fécule
225 g farine	37 g beurre noisette

#### Procédé :

Battre les oeufs et le sucre en les montant sur le feu jusqu'à 50°C, monter ensuite au batteur pendant 15 minutes puis ajouter les poudres tamisées, finir avec le beurre à 40°C.

Constituer une feuille de génoise avec 800 g du mélange précédent et le cuire à 175°C pendant 9 minutes.

Verser le reste dans un moule à génoise de 18 cm et le cuire pendant 25 minutes à 175°C.

#### Crème

1000 g purée de figue violette SICOLY®	
38 g gélatine	1400 g crème montée
40 g jus de citron SICOLY®	400 g meringue italienne

#### Procédé :

Chauffer à 80°C la moitié de la purée de figue violette SICOLY® avec le jus de citron SICOLY®.

Ajouter la gélatine gonflée dans l'eau froide, une fois mélangée, incorporer la purée restante, puis la meringue italienne et enfin la crème montée.

Dresser aussitôt dans le moule à charlotte chemisé de génoise (3,5 cm de hauteur).

#### Coulis de fraise des bois

1000 g purée fraise des bois SICOLY®	
75 g sucre	500 g fraise des bois SICOLY®
105 g jus de citron SICOLY®	30 g gélatine

#### Procédé :

Chauffer la moitié de la purée de fraise des bois SICOLY® avec le sucre et le jus de citron SICOLY®.

Ajouter la gélatine gonflée dans l'eau froide, incorporer la purée restante et les fraises des bois SICOLY®.

Mixer légèrement l'ensemble et mouler en Flexipan.

Surgeler afin de démouler dans les charlottes.

Réfrigérer les charlottes après montage, pendant 4 h avant de les décorer de fruits.

#### Nappage

50 g purée de figue violette SICOLY®	
15 g eau de rose	1200 g nappage maison
50 g jus de citron SICOLY®	

Figues violettes SICOLY® coupées en quartier pour décor.

#### Procédé :

Chauffer tous les éléments à 85°C, napper les fruits en décor aussitôt.

## Fig and wild Strawberry charlotte

Anglais

### Recipe for a 55 mm high cake ring

3 x 14 cm  
3 x 16 cm  
3 x 18 cm

#### Almond génoise

500 g eggs	50 g ground almond powder
500 g sugar	125 g starch
225 g flour	37 g noisette butter

#### Method:

Beat the eggs and sugar together over low heat until the temperature reaches 50°C then whisk for 15 minutes.

Add the sieved flour, ground almonds and starch and finally add the butter at 40°C.

Use 800 g of this mixture to make a sheet of génoise. Cook at 175°C for 9 minutes. Pour the remaining mixture into an 18 cm génoise mould and cook at 175°C for 25 minutes.

#### Cream

1000 g SICOLY® purple fig puree	
38 g gelatin	1400 g whipped cream
40 g lemon juice SICOLY®	400 g italian meringue

#### Method:

Heat together half the SICOLY® purple fig puree and lemon juice SICOLY® to 80°C.

Add the gelatin previously soaked in cold water and once completely dissolved, add the remaining puree, the italian meringue and finally, the whipped cream.

Pour immediately into a charlotte mould that has been lined with génoise to a height of 3.5 cm.

#### Wild strawberry coulis

1000 g SICOLY® wild strawberry puree	
75 g sugar	500 g SICOLY® wild strawberries
105 g lemon juice SICOLY®	30 g gelatin

#### Method:

Heat together half the SICOLY® wild strawberry puree, sugar and lemon juice SICOLY®.

Add the gelatin previously soaked in cold water, then add the remaining puree and the SICOLY® wild strawberries.

Gently mix together and pour into a Flexipan mould.

Freeze in order to unmould into the charlottes.

After assembling, refrigerate for 4 hours before decorating with fruits.

#### Topping

50 g SICOLY® purple fig puree	
15 g rosewater	1200 g homemade glazing
50 g lemon juice SICOLY®	

SICOLY® purple figs cut into quarters for decoration.

#### Method:

Heat all the ingredients to 85°C and use immediately to coat the fruit decoration.