



# TRANCHES STRACCIATELLA AUX FRAISES



## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Les garnitures sont plus fermes et stables
- Réduit la formation de peau
- Réduit la coloration
- Lie les liquides, les fonds de gâteaux restent plus longtemps secs et frais



15



## INGRÉDIENTS POUR 10 TRANCHES

### POUR LA CRÈME

<b>250 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>100 g</b>	Mascarpone
<b>80 g</b>	Sucre
<b>2 cs</b>	Jus d'un citron
<b>130 g</b>	Fraises, coupé en petits dés
<b>30 g</b>	Chocolat noir, râpée
<b>150 ml</b>	Crème fouettée 36 % graisse, fouetté

### POUR LE FOND

<b>1</b>	Fond de biscuit
<b>90 g</b>	Erdbeermarmelade

### POUR LA GELÉE

<b>270 g</b>	Fraises
<b>1 paquet</b>	Gelée à tarte

## PRÉPARATION

1. Pour la crème, battre le QimiQ Classic jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le mascarpone, le sucre et le jus de citron.
2. Incorporer ensuite les fraises, les copeaux de chocolat et la crème fouettée.
3. Couper le fond de biscuit en deux. Tartiner le premier de confiture de fraises puis de la moitié de la crème.
4. Le couvrir de l'autre moitié de biscuit et y répartir le reste de la crème.
5. Réfrigérer au moins 4 heures (si possible toute la nuit).
6. Répartir les fraises sur les tranches et les napper de gelée.