



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



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 TRANCHES

POUR LA CRÈME

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

POUR LE FOND

1	Fond de biscuit
90 g	Confiture de fraises

POUR LA GELÉE

270 g	Fraises
1 paquet	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.