

Danoise à la goyave, fraise- fromage à la crème

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
10	20 minutes	15-22 minutes
MOMENTS SUGGÉRÉS DE CONSOMMATION :		
DÉJEUNER	DÎNER	BRUNCH
COLLATION	AMUSE-BOUCHE	



RECETTE CRÉÉE PAR
Sylvain Leroy, Chef



Ingrédients



Danoise à la goyave 52833
Quantité : 1

250 g	Purée de fraise
330 g	Chocolat blanc
400 g	Crème épaisse 35%
70 g	Fromage à la crème
	Fraises fraîches (pour la garniture)

Préparation

ÉTAPE 1

Faites cuire la danoise à la goyave au four à 350°F pendant 15-22 minutes.

ÉTAPE 2

Dans une casserole de taille moyenne, portez à ébullition la purée de fraises. Versez sur le chocolat blanc pour créer une émulsion en mélangeant bien.

ÉTAPE 3

Ajoutez la crème et le fromage à la crème en mélangeant avec un mélangeur à main. Mettez la ganache au réfrigérateur pendant 6 heures pour la laisser cristalliser.

ÉTAPE 4

Fouettez la ganache froide à pic moyen. Transférez dans une poche à douille.