

# LE FRAMBOISIER PISTACHE DE CHRISTOPHE FELDER (LA MERVEILLE à LA FRAMBOISE)

## La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/framboisier-felder/>

Felder l'a appelé Framboisier, moi je l'ai rebaptisé 'La merveille à la Framboise'. Tout simplement. Imaginez : une sublime dacquoise amandes noisettes, avec des Framboises et une délicieuse crème au beurre allégée au parfum de pistache...

Chef : Christophe Felder

Difficulté : Niveau Difficile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Entremets,

## Ingrédients

### **Pour un entremets de 24 cm x 35 cm ou 12 portions individuelles**

2 Dacquoises Amandes Noisettes Pour la recette, voir ICI. 2 Biscuits, chacun de la taille de l'entremets

du Sirop à 30 Baumé Pour la recette, voir ICI

1 kilogramme de Crème au Beurre Pistache Pour la recette, voir ICI

600 grammes de Framboises

\*Déco

Des Feuilles d'Or

200 grammes de Framboises

### **Pour un entremets de 20 cm x 30 cm**

2 Dacquoises Amandes Noisettes Pour la recette, voir ICI. 2 Biscuits, chacun de la taille de l'entremets

du Sirop à 30 Baumé Pour la recette, voir ICI

714,2 grammes de Crème au Beurre Pistache Pour la recette, voir ICI

428,5 grammes de Framboises

\*Déco

Des Feuilles d'Or

142,8 grammes de Framboises

### **Pour un entremets de 18 cm x 25 cm**

2 Dacquoises Amandes Noisettes Pour la recette, voir ICI. 2 Biscuits, chacun de la taille de l'entremets

## LE FRAMBOISIER PISTACHE DE CHRISTOPHE FELDER (LA MERVEILLE à LA FRAMBOISE)

du Sirop à 30 Baumé Pour la recette, voir ICI

535,7 grammes de Crème au Beurre Pistache Pour la recette, voir ICI

321,4 grammes de Framboises

\*Déco

Des Feuilles d'Or

107,1 grammes de Framboises

### **Pour un entremets de 16 cm x 16 cm**

2 Dacquoises Amandes Noisettes Pour la recette, voir ICI. 2 Biscuits, chacun de la taille de l'entremets

du Sirop à 30 Baumé Pour la recette, voir ICI

304,7 grammes de Crème au Beurre Pistache Pour la recette, voir ICI

182,8 grammes de Framboises

\*Déco

Des Feuilles d'Or

60,9 grammes de Framboises

## Instructions

### **Le cadre, optionnel**

Sur les photos du montage de l'entremets, vous verrez que j'utilise un cadre à Entremets de la marque Matfer

C'est en fait utilisé par les professionnels, car c'est plus pratique pour monter, mais vous n'en avez absolument pas besoin ! Utiliser tout simplement soit un un cercle à pâtisserie (carré), posé sur une plaque, ou tout simplement du tapis silicone ou du papier sulfurisé posé sur une plaque

### **Les Ingrédients**

1. Commencer par réaliser et cuire les Dacquoises Amandes Noisettes (2) : La recette est ICI
2. Puis réaliser la Crème au Beurre Pistache (1 kg) : La recette est ICI

### **Montage de l'entremets**

3. En suivant les instructions des Dacquoises Amandes Noisettes, vous devriez obtenir deux dacquoises (ou une grande à couper en 2), chacune faisant environ 24 cm par 35 cm et environ 0,7 cm ou 7 mm d'épaisseur
4. Poser un premier Biscuit (j'ai posé d'abord du papier sulfurisé)
5. Imbiber de Sirop à 30 Baumé à l' aide d' un pinceau de cuisine
6. Verser alors une moitié de la Crème au Beurre Pistache (500 g)
7. Etaler à l'aide d'une spatule coudée
8. Essayer d'égaliser et surtout de ne pas laisser de trous : on ne doit plus voir le biscuit
9. Déposer les Framboises (600 g), en les serrant

## LE FRAMBOISIER PISTACHE DE CHRISTOPHE FELDER (LA MERVEILLE à LA FRAMBOISE)

10. Comme toujours, j'encourage d'acheter des produits BIO, et si possible, d'un petit producteur local
11. Je serre bien mes framboises, pour obtenir un résultat gourmand en fruit. Mes framboises sont bien alignées et serrées, telles une légion Romaine prête à partir guerroyer je ne sais où dans un pays autour de la méditerranée
12. J'ai placé la 2ème moitié de la Crème au Beurre Pistache (500 g) en poche à douilles, avec une douille lisse de 1 cm de diamètre
13. L'important dans cette étape, c'est de ne pas laisser de "trous" d'air (à la découpe, on ne veut voir que de la crème et des framboises, pas des trous !) : c'est pour cela que j'utilise une poche à douilles
14. Planter la douille entre deux Framboises et presser afin de déposer de la crème
15. Puis étaler à l'aide d'une spatule coudée
16. Imbiber le biscuit avec le Sirop à 30 Baumé à l'aide d'un pinceau de cuisine
17. Retourner et déposer le 2ème biscuit (la face imbibée doit être touchée par la crème, le côté sec est celui qui sera visible)
18. Le montage est terminé !

### **Mise au frais**

19. Votre entremets doit maintenant passer au frais, pendant au minimum 1 heure, mais idéalement 4 heures : Cela permet à la crème de figer, et on pourra alors mieux la détailler
20. Sortir l'entremets du réfrigérateur
21. Retirer le cadre (si vous en avez mis un)
22. Ébarber : couper les bords afin d'égaliser. Avec un peu de chance, vous couperez bien au milieu des framboises (sinon recommencer un peu plus loin)
23. Si vous aviez bien aligné vos framboises pendant le montage, elles se verront à la découpe, toutes bien sagement alignées
24. Presque fini... Poser sur un carton à entremets ou sur un présentoir
25. Je pose les Framboises (200 g), puis quelques feuilles d'or (comestibles) pour sublimer la petite merveille