

# L ENTREMETS HAPPY NEW YEAR

## La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/entremets-couronne/>

Un entremets de fêtes de fin d'année, aux saveurs de Pistache et Framboise

Difficulté : Niveau Difficile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Entremets,

## Ingrédients

### **Pour un entremets de 24 cm de diamètre**

700 grammes de Glaçage Miroir Pistache Pour la recette, voir ICI

50 grammes de Pâte de Streusel Noisette Pour la recette, voir ICI

du Chocolat Blanc

670 grammes de Mousse de Pistache Pour la recette, voir ICI

70 grammes de Pâte Sablée Noisette Pour les recettes, voir ICI

\*Confit Framboise

320 grammes de Purée de Framboise 32 Centilitres/320 Millilitres

60 grammes de Sucre

8 grammes de Pectine NH

12 Framboises

\*La déco

du Pastillage

de la Poudre de Noisettes

### **Pour un entremets de 22 cm de diamètre**

588,1 grammes de Glaçage Miroir Pistache Pour la recette, voir ICI

42 grammes de Pâte de Streusel Noisette Pour la recette, voir ICI

du Chocolat Blanc

562,9 grammes de Mousse de Pistache Pour la recette, voir ICI

58,8 grammes de Pâte Sablée Noisette Pour les recettes, voir ICI

\*Confit Framboise

268,8 grammes de Purée de Framboise 26,88 Centilitres/268,8 Millilitres

50,4 grammes de Sucre

6,7 grammes de Pectine NH

10 Framboises

## L ENTREMETS HAPPY NEW YEAR

\*La déco  
du Pastillage  
de la Poudre de Noisettes

### **Pour un entremets de 20 cm de diamètre**

486,1 grammes de Glaçage Miroir Pistache Pour la recette, voir ICI  
34,7 grammes de Pâte de Streusel Noisette Pour la recette, voir ICI  
du Chocolat Blanc  
465,2 grammes de Mousse de Pistache Pour la recette, voir ICI  
48,6 grammes de Pâte Sablée Noisette Pour les recettes, voir ICI

\*Confit Framboise

222,2 grammes de Purée de Framboise 22,22 Centilitres/222,2 Millilitres  
41,6 grammes de Sucre  
5,5 grammes de Pectine NH  
8,3 Framboises

\*La déco  
du Pastillage  
de la Poudre de Noisettes

### **Pour un entremets de 18 cm de diamètre**

393,7 grammes de Glaçage Miroir Pistache Pour la recette, voir ICI  
28,1 grammes de Pâte de Streusel Noisette Pour la recette, voir ICI  
du Chocolat Blanc  
376,8 grammes de Mousse de Pistache Pour la recette, voir ICI  
39,3 grammes de Pâte Sablée Noisette Pour les recettes, voir ICI

\*Confit Framboise

180 grammes de Purée de Framboise 18 Centilitres/180 Millilitres  
33,7 grammes de Sucre  
4,5 grammes de Pectine NH  
6,7 Framboises

\*La déco  
du Pastillage  
de la Poudre de Noisettes

## Instructions

### **La Pâte Noisette**

1. Préparer la Pâte Sablée Noisette (70 g) : Les recettes sont ICI
2. Abaisser la Pâte Sablée Noisette (70 g)
3. Enfoncer un cercle à pâtisserie de 24 cm de diamètre

## L ENTREMETS HAPPY NEW YEAR

4. Enfoncer un cercle à pâtisserie de 10 cm de diamètre au centre
5. Placer au congélateur
6. La pâte est maintenant dure : retirer le centre intérieur, on obtient ainsi un anneau de pâte sablée
7. Enfourner au four préchauffé à 170 C (Thermostat 5) jusqu'à coloration
8. Après cuisson, filmer au contact avec un film alimentaire étirable et réserver au frais

### **Le Confit de Framboise**

9. Préparer le moule : vous pouvez prendre un cercle à pâtisserie (22 cm de diamètre) sur lequel il faudra tendre du film alimentaire étirable
10. L'autre solution, (celle que j'ai choisie), est de prendre un moule en silicone (22 cm de diamètre)
11. Au centre de votre moule, placer un cercle à pâtisserie de 12 cm de diamètre
12. Cuire la Purée de Framboise (320 g ou 32 Centilitres/320 Millilitres)
13. Mélanger dans un bol le Sucre (60 g) et la Pectine NH (8 g)
14. Verser le mélange sucre/pectine
15. Cuire jusqu'à ébullition, et cuire (sinon la pectine ne prendra pas)
16. Verser dans le moule que vous aviez préparé
17. Insérer les Framboises (12)
18. Placer au congélateur pendant minimum 3 heures

### **Les billes croustillantes de Streusel**

19. Préparer des billes de Pâte de Streusel Noisette (50 g) avec les doigts
20. La recette est ICI
21. Enfourner au four préchauffé à 170 C (Thermostat 5) jusqu'à coloration
22. Faire fondre du Chocolat Blanc
23. Enrober ces billes dans le Chocolat Blanc, puis placer au frais

### **La Mousse Pistache**

24. Préparer la Mousse de Pistache (670 g)
25. La recette est ICI

### **Montage**

26. Pour le montage, j'utilise un moule à savarin en Silicone (facilite le démoulage), de 24 cm de diamètre en extérieur, avec un "trou intérieur" de 10 cm de diamètre
27. Verser la moitié de la Mousse de Pistache (670 g)
28. Démouler l'anneau de confit de framboise que vous aviez congelé : il doit être à présent aussi dur que la tête d'un Basque inflexible
29. Insérer et appuyer délicatement le confit de framboise congelé (la mousse doit remonter un peu sur les bords : cela évite les trous d'air)
30. Insérer les billes de streusel croustillantes qui attendaient sagement au frais
31. Verser le reste de la Mousse de Pistache (670 g), égaliser avec une cuillère, puis "tapoter" la plaque délicatement afin d'éviter les trous d'air
32. Sortir la Pâte Noisette (que aviez cuite) du frais, et enfoncer dans le moule délicatement
33. Votre entremets est à présent monté : Placer au congélateur pendant au moins 4 heures,

## L ENTREMETS HAPPY NEW YEAR

idéalement une nuit

### La décoration

34. Pour la déco, vous avez besoin de Pastillage : c'est mieux que la pâte à sucre, car le Pastillage devient un peu plus ferme en séchant, et présentera mieux. Dans le commerce, vous trouverez le produits sous différents noms : pastillage, 'Gum Paste", ou "pâte de gomme'
35. Abaisser le Pastillage
36. Avec des emporte-pièces, découper des motifs de fin d'année : Etoiles, Feuilles, Etoiles, etc...
37. Laisser tous ces motifs sécher quelques heures (si possible sur un tapis perforé 'à trous')
38. Pour le ruban, découper des bandes
39. Replier
40. Pour faire tenir, placer des morceaux de tissu, le temps que le ruban sèche et fige
41. Pour faire adhérer ou coller, il suffit d'utiliser un peu d'eau
42. Il est temps maintenant de passer à la couleur
43. Pour la couleur dorée, mélanger un peu de poudre d'or et de vodka (ou un alcool fort qui s'évapore vite)
44. Colorer à l' aide d' un pinceau de cuisine

### Le Glaçage Pistache

45. Préparer le Glaçage Miroir Pistache (700 g)
46. La recette est ICI
47. Je vous conseille de préparer le Glaçage Miroir Pistache (700 g) la veille : il sera plus stable (j'avoue que je ne le fais pas toujours). Il faut le ramener à une température entre 25 C et 30 C, et le mixer au mixeur plongeant (parfois appelé 'giraffe')
48. Préparer une grille posée sur une plaque qui récoltera le glaçage
49. Sortir l'entremets qui doit être congelé et donc dur
50. Démouler du moule silicone, poser sur la grille
51. Glacer avec le Glaçage Miroir Pistache
52. Tapoter la grille afin d'égaliser le glaçage et d'enlever les bulles d'air
53. Faire glisser l'entremets sur la grille, afin d'égaliser la base et de retirer l'excédent de glaçage à la base de l'entremets
54. A l'aide d'une spatule, soulever légèrement et faire glisser sur la grille afin de lisser le glaçage à la base de l'entremets, ceci afin d'obtenir un bord net
55. Aussitôt, déposer de la Poudre de Noisettes
56. Déposer la décoration que vous aviez préparé
57. Placer au congélateur aussitôt pour 10 minutes ! L'entremets fond assez vite ! Puis, placer au frais pendant 3 heures minimum avant de servir