

L ENTREMETS HAPPY NEW YEAR DE LOS ANGELES

La Recette

<http://51.159.13.235/recipe/entremets-couronne/>

Un entremets Pistache Framboise, délicieux, et dans le style de Los Angeles !

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 la recette, 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 la recette, 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 DE LOS ANGELES

*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 la recette, 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 la recette, 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. Abaisser la Pâte Sablée Noisette (70 g)
2. Enfoncer un cercle à pâtisserie de 24 cm de diamètre
3. Enfoncer un cercle à pâtisserie de 10 cm de diamètre au centre

L ENTREMETS HAPPY NEW YEAR DE LOS ANGELES

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

Le Confit de Framboise

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

Les billes croustillantes de Streusel

18. Réaliser des billes de Pâte de Streusel Noisette (50 g) avec les doigts
19. Cuire au four préchauffé à 170 C (Thermostat 5) jusqu'à coloration
20. Faire fondre du Chocolat Blanc
21. Enrober ces billes dans le Chocolat Blanc, puis placer au frais

La Mousse Pistache

Montage

22. 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
23. Verser la moitié de la Mousse de Pistache (670 g)
24. 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
25. Insérer et appuyer délicatement le confit de framboise congelé (la mousse doit remonter un peu sur les bords : cela évite les trous d'air)
26. Insérer les billes de streusel croustillantes qui attendaient sagement au frais
27. 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
28. Sortir la Pâte Noisette (que aviez cuite) du frais, et enfoncer dans le moule délicatement
29. Votre entremets est à présent monté : Placer au congélateur pendant au moins 4 heures, idéalement une nuit

La décoration

30. 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

L ENTREMETS HAPPY NEW YEAR DE LOS ANGELES

produits sous différents noms : pastillage, 'Gum Paste', ou 'pâte de gomme'

31. Abaisser le Pastillage

32. Avec des emporte-pièces, découper des motifs de fin d'année : Etoiles, Feuilles, Etoiles, etc...

33. Laisser tous ces motifs sécher quelques heures (si possible sur un tapis perforé 'à trous')

34. Pour le ruban, découper des bandes

35. Replier

36. Pour faire tenir, placer des morceaux de tissu, le temps que le ruban sèche et fige

37. Pour faire adhérer ou coller, il suffit d'utiliser un peu d'eau

38. Il est temps maintenant de passer à la couleur

39. Pour la couleur dorée, mélanger un peu de poudre d'or et de vodka (ou un alcool fort qui s'évapore vite)

40. Colorer à l' aide d' un pinceau de cuisine

Le Glaçage Pistache

41. 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')

42. Préparer une grille posée sur une plaque qui récoltera le glaçage

43. Sortir l'entremets qui doit être congelé et donc dur

44. Démouler du moule silicone, poser sur la grille

45. Glacer avec le Glaçage Miroir Pistache

46. Tapoter la grille afin d'égaliser le glaçage et d'enlever les bulles d'air

47. 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

48. Aussitôt, déposer de la Poudre de Noisettes

49. Déposer la décoration que vous aviez préparé

50. Placer au congélateur aussitôt pour 10 minutes ! L'entremets fond assez vite ! Puis, placer au frais pendant 3 heures minimum avant de servir