

# L ISPAHAN DE PIERRE HERMÉ

## La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/ispahan-pierre-herme/>

L'ispahan, macaron à la rose et litchis créé par Pierre Hermé, celui que Vogue Magazine appelle "le picasso de la pâtisserie"

Chef : Pierre Hermé

Difficulté : Niveau Difficile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert À L'Assiette, Dessert, Macaron,

## Ingrédients

### \*Coques

Des coques de macarons

Des coques de macarons Choisir soit - une recette de macaron à la meringue Française, voir ICI - ou bien une recette de macaron à la meringue Italienne, voir ICI, - ou bien une recette de macaron à la meringue Suisse, voir ICI

### \*Ganache

De la Crème Au Beurre

De la Crème Au Beurre Pour les recettes, voir ICI

De l'essence de rose

### \*Fruits

Quelques Framboises

Quelques Lichis

### \*Déco

Des pétales de rose

Du glucose liquide

## Instructions

### Les coques

1. Réaliser et cuire les coques
2. Prendre une des différentes méthodes (voir ICI)
3. Si c'est votre première fois, lire l'article du blog qui passe en revue les astuces pour éviter de

## L ISPAHAN DE PIERRE HERMÉ

rater les coques de macaron, ICI

4. Egalement, je recommande de commencer par la méthode Française qui est sûrement plus facile que la méthode Italienne (la seule difficulté est de savoir à quel moment arrêter de macaronner)
5. Dans la recette du livre, Hermé utilise la méthode Italienne, mais cela ne changera pas grand chose si vous optez pour la méthode Française qui est plus facile d'après moi
6. Il faut des coques d'environ 7 cm de diamètre
7. Pendant leur préparation, colorer les coques de macarons, avec une pointe de colorant alimentaire rouge carmin, qui donnera une couleur rose, à ajouter pendant que les blancs sont montés au batteur
8. Laisser crouter (Surtout si vous avez choisi la méthode Française)
9. Rappel : Avec la méthode Italienne, ce croustage n'est pas toujours nécessaire (mais ça dépend vraiment de vos ingrédients et de votre four)
10. Cuire les coques (voir les instructions dans la recette que vous avez choisie)
11. Penser à retirer les coques des plaques dès la sortie du four !
12. Laisser les coques sécher à l'air libre 2 heures
13. On « marrie » les coques deux par deux de même taille
14. Creuser les coques en enfonçant un doigt : cela permettra à la ganache de « pénétrer » dans les coques et de les humidifier plus facilement

### **Ganache : Crème aux pétales de rose**

15. On s'attaque à la Ganache à présent : Il s'agit d'une crème au beurre, version Pierre Hermé, parfumée à l'essence de rose
16. Pour la crème au beurre version Pierre Hermé : Pour la recette, voir ICI
17. Pour parfumer cette crème au beurre, Il suffira d'ajouter à la recette 4 g d'essence de rose
18. Si vous n'aimez pas l'essence de rose, vous pouvez prendre une liqueur de Litchi "SOHO" comme substitut
19. Placer des Framboises sur le périmètre d'une coque. Pour des coques d'environ 7 cm de diamètre, il faut entre 6 et 7 framboises

### **Mise en poche**

Je trouve que le meilleur moyen et le plus propre est d'utiliser une poche à douilles ! Vous pouvez sinon utiliser une cuillère

Utiliser une douille lisse de diamètre moyen : 1,4 cm de diamètre par exemple

Avant de transférer l'appareil dans la poche à douilles, on coince la poche à douilles dans la douille pour éviter que l'appareil ne sorte

20. Déposer à la poche à douilles une "grosse noix" de Crème aux pétales de rose au centre. Cette crème va faire adhérer les Framboises et va durcir au frais (après assemblage)
21. Pour les Lichis (qu'on trouve en conserve) : Déposer au centre un fruit Lichi entier, face bombée vers le haut, face creuse vers le bas
22. J'ai vu plusieurs versions ou le lichi était découpé, je ne trouve pas cela nécessaire : En fait, je préfère un lichi entier, car les gens le remarquent alors plus facilement en bouche
23. Sur la 2ème coque, je dépose une noix de Crème aux pétales de rose (ou au lichi), ce qui est

## L ISPAHAN DE PIERRE HERMÉ

plus gourmand, et fera adhérer cette coque au reste

24. Déposer délicatement la 2ème coque, et appuyer tendrement

25. L'ensemble paraît très fragile à ce stade, mais après le passage au frais, l'Ispahan sera plus solide et plus facilement manipulable

26. On doit maintenant faire reposer l'Ispahan au frais, minimum 4 heures, idéalement 24 heures avant la dégustation

### **Déco**

27. On a besoin de pétales de roses rouges

28. Pour faire tenir les pétales, Pierre Hermé indique qu'il utilise du glucose liquide, on peut utiliser un sirop très épais, ou du Nappage Neutre

29. Utiliser une petite pipette afin d'extraire une goutte de glucose liquide (ou de "light corn syrup")

30. Déposer une goutte. Elle tient facilement

31. Les pétales de rose adhèrent facilement au glucose liquide, et se détachent également très facilement. Prévenez bien vos amis qu'ils doivent retirer la pétale !

32. A conserver encore au frais, ces pétales peuvent rester encore très fraîches pendant quelques heures si vous laissez le dessert au réfrigérateur

33. Vous pouvez pousser la déco un peu plus loin, et déposer une autre goutte de glucose liquide sur les pétales, afin de créer un effet "rosée du matin"

34. La mariée (mon amie Sofia) pour qui j'avais réalisé le dessert, avait adoré cet effet "rosée".

Parfois en pâtisserie, ce sont les petits détails presque anodins vite faits qui émoustillent les yeux !

35. Déposer au dernier moment une Framboises

36. Bonne dégustation !!