



Recette réalisée par
FRÉDÉRIC CASSEL
Maître-Artisan Pâtissier

ENTREMETS D'ÉTÉ FRAMBOISE PISTACHE

« Alliance de pistache, de framboise et de riz soufflé pour un gâteau moelleux, croustillant, plein de gourmandise et frais pour l'été »

Pour 6 personnes

Composition :

- Feuilletine pistache
- Biscuit moelleux pistache
- Compotée de framboises
- Mousse framboise

Feuilletine pistache :

- Rice crispy : 196 g
- Pailleté Feuilletine : 196 g
- Pistaches hachées : 1148 g
- Praliné pistache 70% : 1148 g
- Chocolat au lait 36% : 492 g
- Chocolat blanc 34% : 492 g
- Huile de pépins de raisin : 130 g

Procédé :

Mettre à torrifier les pistaches hachées avec le rice crispy et le pailleté feuilletine 18min à 160°C. Dans une cuve de batteur avec la feuille mélanger le rice crispy, le pailleté feuilletine, le praliné et les pistaches. Ajouter ensuite les chocolats fondus et l'huile. Etaler aussitôt.

Masse gélatine :

- Gélatine : 100 g
- Eau : 600 g

Procédé :

Mettre la gélatine dans un cul de poule puis verser l'eau froide en 1 fois et mélanger sans attendre avec un fouet. Laisser durcir au frigo 2h, puis mettre la gélatine à fondre au bain marie. Une fois fondue à 65°C, débarrasser en sceau et stocker au froid positif jusqu'à utilisation maximum 7 jours

Biscuit moelleux pistache :

- Pistache en poudre : 180 g
- Sucre glace : 230 g
- Jaunes d'œufs : 270 g
- Œufs : 450 g
- Blancs d'œufs : 525 g
- Sucre semoule : 315g
- Farine sans fève (virotons) : 360 g
- Poudre à flan : 75g

Procédé :

Dans la cuve avec le fouet, monter la poudre de pistache, le sucre glace avec la moitié du mélange jaunes et œufs. Corner la cuve, ajouter le reste du mélange jaunes et œufs et laisser foisonner. Monter les blancs d'œufs et serrer avec le sucre. Verser le premier mélange sur les blancs puis incorporer la farine et la poudre à flan préalablement mélangées Cuisson 170°C pendant 23 min.

Compotée de framboise citron vert :

- Purée de framboise : 500 g
- Framboise brisures : 500 g
- Sucre semoule : 200 g
- Pectine NH : 25 g
- Jus de citron vert : 15 g
- Gomme de guar : 1,25 g

Procédé :

Mélanger le sucre, la pectine et la gomme de guar ensemble et verser dans la purée froide. Ajouter la framboise brisures et porter à ébullition. Ajouter le jus de citron puis couler aussitôt.

Mousse framboise :

- Purée de framboise : 195 g
- Gélatine poudre : 13 g
- Purée de framboise : 400 g
- Meringue italienne 195 g
- Crème : 195 g

Procédé :

Mélanger la gélatine et la petite quantité de purée de fruit à 4°C. Laisser la gélatine s'hydrater. Chauffer la purée gélifier à 60°C puis ajouter la seconde partie de purée froide et mixer. A environ 32°C, incorporer la meringue puis la crème montée mousseuse et utiliser aussitôt.





Meringue italienne :

- Blancs d'œufs : 65 g
- Sucre semoule : 130 g
- Eau : 32 g

Procédé :

Cuire l'eau et le sucre à 118°C et verser sur les blancs montés en 2ème vitesse. Mettre à refroidir en 3ème vitesse et une fois tiédi, laisser tourner jusqu'à utilisation en 1ère vitesse.

Montage des entremets :

Cuire les biscuits.
Étaler la feuilletine en flex et coller le biscuit directement dessus. Couler la compotée en flex, laisser tirer puis coller le biscuit et la feuilletine et congeler. Mettre de la mousse au fond du moule, taper et enfoncer l'insert pour faire remonter la crème à ras le moule.

Finitions des entremets :

Démouler les entremets et pulvériser la compotée à l'aide d'un pochoir. Glacer avec du nappage neutre France entre 30 et 35°C.

Pulvérisation compotée framboise :

- Purée de framboise : 2700g
- Masse gélatine : 1350g
- Colorant rouge fraise : 1,5g
- Eau : 15g

Procédé :

Faire chauffer la purée à 50°C et ajouter la masse gélatine et le colorant diluer dans l'eau chaude. Utiliser à 25-30°C.
Réglage pulvérisation :
Débit produit : 1 tour + demi + tour
Pression fermée : 2 bars
Pression ouverte : 0,5 bar

Tableaux récapitulatifs des mesures et poids

	4 pers. 16 cm	6 pers. 20 cm	8 pers. 22 cm	1 pers. 68 mm
Feuilletine pistache	100 g	150 g	200 g	1100 g
Biscuit moelleux pistache	80 g	120 g	160 g	900 g
Compotée de framboise	150 g	230 g	300 g	150 g
Mousse framboise	200 g	300 g	380 g	200 g