



Recette réalisée par
PIERRE CHIRAC
Chef pâtissier exécutif

PÂTISSERIE PASCALE AUX FRUITS PANIER DE FRUITS ROUGES, PISTACHE ET THÉ MATCHA

« Pour Pâques, c'est le début du printemps, la température est plus douce. Ce qui m'a inspiré cette création, c'est le retour du marché avec les premiers fruits rouges qui pointent le bout de leur nez... »

Recette pour 10 paniers

Pâte sucrée amande-

- 130g de beurre doux
- 85g de sucre glace tamisé
- 30g de poudre d'amande blanche
- 3g de sel fin
- 210g de farine T55 gruau
- 40g d'œufs entiers

Procédé :

Sabler le beurre, le sucre glace, la poudre d'amande, le sel fin et la farine.
Ajouter les œufs entiers en filet.
Pétrir sans corser.
Stocker au frigo jusqu'au lendemain et étaler à 2mm d'épaisseur.
Détailler des disques de 85mm à l'aide d'un emporte-pièce lisse.
Déposer sur le dos d'une moule silicone cannelé de 6,5cm de large pour qu'il prenne la forme de celui-ci à la cuisson.
Cuire à 155°C pendant 25min environ, stopper la cuisson quand la pâte est bien colorée.
Laisser refroidir entièrement.

Crème d'amande/pistache

- 80g de beurre doux pomme
- 65g de sucre glace tamisé
- 40g de poudre d'amande blanche
- 40g de poudre de pistache (pistache hachées réduites en poudre)
- 80g d'œufs entiers tempérés
- 1/2 zeste de citron jaune

Procédé :

Peser le beurre et le rendre pomme ; ajouter tous les autres éléments et mélanger sans foisonner.
Pocher la crème d'amande/pistache dans les paniers, ajouter une rondelle de fraise au centre et remettre en cuisson à 160°C pendant environ 8 à 10 minutes.
Laisser refroidir entièrement.

Crème pâtissière au thé matcha

(35g par panier)

- 260g de lait entier
- 50g d'œufs entiers
- 50g de sucre semoule
- 25g de Maïzena
- 25g de masse gélatine
- 70g de beurre doux
- 10g de poudre de thé matcha UMAMI

Procédé :

Réaliser une crème pâtissière avec le lait, les œufs, le sucre et la Maïzena.
En fin de cuisson, ajouter la masse gélatine et le beurre, mixer. Refroidir à 30°C et ajouter la poudre de thé matcha ; mixer.
Laisser refroidir 6h au frigo avant de foisonner au batteur, au fouet.
Pocher dans les paniers sur la crème d'amande, jusqu'aux 3/4 de la hauteur du panier.
Recouvrir la crème matcha de pistaches hachées.
Laisser prendre au froid.

Guimauve au thé matcha

- 65g d'eau
- 190g de sucre semoule
- 60g de sucre inverti (1)
- 95g de masse gélatine
- 85g de sucre inverti (2)
- 10g de poudre de thé matcha UMAMI

Procédé :

Cuire l'eau, le sucre inverti (1) et le sucre à 115°C.
Verser sur la masse gélatine et le sucre inverti (2) dans la cuve du batteur, puis mettre à monter.
Quand la guimauve est à bonne texture pour pocher, réaliser des longs boudins sur une plaque munie d'une feuille guitare graissée puis laisser prendre.
Couper des morceaux et les réserver pour le dressage.

Finition

- QS fraises fraîches
- QS framboises fraîches
- QS groseilles fraîches

Procédé :

Couper les fruits et les napper avec du nappage neutre.
Disposer de manière harmonieuse sur le panier.
Finir avec les guimauves.