

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

ENTREMETS ABRICOT/PISTACHE/MOUSSE CHOCOLAT BLANC/PRALINÉ

Pour 24 personnes

Pour un cadre rectangulaire 24X34cm

Pour l'insert à l'abricot (d'un diamètre de 18cm) :

- 450 g de purée d'abricot
- 4,5 feuilles de gélatine

Pour le sirop d'imbibage du biscuit Joconde :

- 90 g de sucre
- 90 g d'eau
- 2 cuillères à café de purée d'abricot
- 2 cuillères à café de Rhum

Pour le biscuit Joconde :

- 95 g d'œufs
- 75 g de sucre glace
- 75 g de poudre de noisette
- 15 g de beurre fondu
- 20 g de farine tamisée
- 95 g de blancs d'œufs
- 30 g de sucre semoule
- Confiture d'abricot

Pour le financier pistache (d'un diamètre de 18cm) :

- 60 g de poudre d'amande
- 45 g de farine
- 90 g de sucre
- 75 g de beurre
- 3 g de fleur de sel
- 90 g de blancs d'œufs
- 60 g de pâte de pistache
- 1,5 grosse poignée de pistaches non salées, torréfiées (10 minutes à four préchauffé à 150° soit Th.5)

Pour le praliné croustillant :

- 30 g de chocolat blanc
- 120 g de pâte pralinée
- 60 g de crêpes dentelles

Pour la mousse bavaroise au chocolat blanc :

- 375 g de lait
- 120 g de jaunes d'œufs
- 75 g de sucre
- 4,5 feuilles de gélatine
- 195 g de chocolat blanc
- 375 g de crème liquide

Pour l'insert à l'abricot (à préparer la veille) :

1. Faire ramollir la gélatine dans un grand volume d'eau froide pendant au minimum 15 minutes.
2. Mettre la purée de fruits dans une casserole et porter à ébullition.
3. Ajouter la gélatine essorée hors du feu, bien homogénéiser pour la dissoudre.
4. Verser cette préparation dans un plat à gratin légèrement mouillé, chemiser de film alimentaire.
5. Mettre au congélateur pour la nuit.

Pour le sirop d'imbibage du biscuit Joconde :

1. Porter à ébullition l'eau et le sucre puis hors du feu ajouter la purée d'abricot et le rhum.
2. Laisser refroidir.

Pour le biscuit Joconde :

1. Blanchir les œufs entiers avec le sucre glace et la poudre de noisettes au robot jusqu'à obtenir une pâte qui forme un ruban brillant (le mélange doit augmenter en volume).
2. Ajouter le beurre fondu refroidi puis la farine tamisée.
3. Fouetter les blancs d'œufs en bec d'oiseau (pas trop fermes) en y ajoutant le sucre petit à petit lorsqu'ils commencent à mousser.
4. Incorporer les blancs en neige en 3 fois au premier mélange, délicatement sans casser les blancs.
5. Verser sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé en un rectangle de 12 x 34 cm et sur 1 cm d'épaisseur ou un flexipat.
6. Cuire dans un four préchauffé à 200°C pendant 10 minutes environ. Le biscuit doit doré et moelleux.
7. Sortir du four et laisser refroidir sur une grille. Démouler.
8. Placer le cadre sur un carton doré, lui-même placé sur un plateau. Le chemiser de rhodoïd. Placer le biscuit à l'intérieur. Placer le biscuit à l'intérieur, le tartiner de confiture d'abricot.

Pour le financier pistache (d'un diamètre de 18cm) :

1. Mettre le beurre à fondre sur feu doux jusqu'à ce qu'il obtienne une jolie coloration blonde foncée et qu'une légère odeur de noisette s'en dégage. Retirer du feu et le laisser tiédir.
2. Dans un saladier, mélanger ensemble la poudre d'amande, le sucre et la farine.
3. Ajouter le blanc d'œuf et la pâte de pistache. Mélanger bien et incorporer finalement le beurre noisette tiédi.
4. Mélanger pour obtenir un appareil bien lisse et parfaitement homogène.
5. Verser dans un flexipat posé sur une plaque à pâtisserie ou une plaque à pâtisserie chemisée de papier sulfurisé. Parsemer de pistache grossièrement concassée.
6. Enfourner dans un four préchauffé à 180°C pendant 15 minutes.
7. Sortir du four et laisser refroidir.
8. Démouler et retailer à la mesure du cadre. Le déposer sur le biscuit joconde.

Pour le praliné croustillant :

1. Faire fondre le chocolat au bain-marie (il ne doit pas atteindre plus de 45°C) ou au M.O par tranches de 30 secondes puis ajouter la pâte pralinée. Bien mélanger.
2. Ajouter les crêpes dentelles émiettées. Etaler immédiatement ce mélange sur le financier à l'aide d'une spatule coudée.

Pour la mousse bavaroise au chocolat blanc :

1. Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide au moins 30 minutes avant utilisation.
2. Mettre le bol et le fouet du batteur au frigo au moins 30 minutes avant utilisation.
3. Verser le lait dans une casserole avec la moitié du sucre. Porter à légère ébullition.
4. Faire fondre le chocolat au bain-marie (ou au four à micro-ondes).
5. Dans un saladier, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre restant jusqu'à blanchissement du mélange.
6. Verser sur les œufs blanchis le lait chaud tout en continuant de fouetter.
7. Remettre le mélange dans la casserole et faire chauffer à feu doux sans cesser de mélanger à la spatule. Stopper la cuisson lorsque la crème atteint 85°C. La crème doit napper la cuillère.
8. Ajouter le chocolat fondu puis la gélatine essorée. Laisser refroidir avant d'ajouter la crème fouettée en 3 fois.

Pour le montage final :

1. Couler la moitié de la mousse chocolat blanc sur le croustillant et placer au congélateur 10 min.
2. Déposer l'insert à l'abricot à égales distances des côtés et couler le restant de mousse.
3. Réserver au congélateur 1 heure ou jusqu'au lendemain.
4. Le jour du service, sortir du congélateur. Décorer à sa guise.
5. Entreposer au réfrigérateur (au moins 6 heures avant le service). Ôter le cadre et les bandes de rhodoïd.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr