

# Le cheese cake pistache fraise



Recette pour 3 entremets de 18 cm de diamètre et 4,5 cm de haut, soit environ 18 personnes

Recette par J.-M. Perruchon MOF, École Bellouet Conseil Paris

## Biscuit pistache

- 220 g de sucre glace
  - 220 g de poudre d'amande
  - 300 g d'œufs entier
  - 35 g de jaunes d'œufs
  - 70 g de Pâte Parfum Pistache « Ligne Trablit »
  - 180 g de blancs d'œufs
  - 45 g de sucre semoule
  - 45 g de fécule de pomme de terre
  - 160 g de beurre liquide
- Poids total : 1 275 g

Au batteur à l'aide du fouet blanchir le sucre glace, la poudre d'amande, les œufs entiers, les jaunes d'œufs et la pâte parfum pistache

« Ligne Trablit ».

Dans un autre batteur, monter et serrer les blancs d'œufs avec le sucre semoule, incorporer les blancs montés dans le premier mélange, la fécule de pomme de terre tamisée et le beurre liquide.

Étaler le biscuit dans une feuille de « flexipat » de 56 cm par 35 cm et 2 cm de haut. Cuire au four ventilé à 180°C pendant environ 15 minutes.

Laisser refroidir le biscuit et détailler 6 disques de 16 cm de diamètre.

Dans les restes de biscuit, découper des cubes de 1 cm de côté qui serviront à la finition des entremets.

Réserver pour le montage.



**TRABLIT**

Ets CORVÉE

40-42, rue du Clos Montholon  
92170 VANVES France

Tél. : + 33 1 46 42 10 23 - Fax : + 33 1 47 36 98 65

E-mail : [trablit.isda@wanadoo.fr](mailto:trablit.isda@wanadoo.fr)

[www.trablit.fr](http://www.trablit.fr)

## Mousse cream cheese

- 675 g de cream cheese
  - 70 g de sucre glace
  - 3 zestes de citron jaune
  - 100 g de jaunes d'œufs
  - 190 g de sucre semoule
  - 60 g d'eau
  - 126 g de masse gélatine (18 g de gélatine poudre 200 blooms et 108 d'eau)
  - 210 g de crème fouettée.
- Poids total : 1 431 g

Mélanger le cream cheese avec le sucre glace et zestes de citron. Réaliser une pâte à bombe, cuire le sucre semoule et l'eau à 119°C et verser sur les jaunes d'œufs et laisser monter au batteur jusqu'au refroidissement complet. Chauffer légèrement la masse de cream cheese et ajouter la masse gélatine fondue. Mélanger la pâte à bombe puis la crème fouettée. Réserver pour le montage.

## Coulis de fraise gélifié

- 450 g de purée de fraise
  - 150 g de purée de framboise
  - 65 g de sucre semoule
  - 12 g de pectine NH
  - 63 g de masse gélatine (9 g de gélatine poudre 200 blooms et 54 g d'eau)
  - 1 zeste de citron vert
  - 12 g de jus de citron vert
- Poids total : 752 g

Dans une casserole mélanger à froid les pulpes de fruits, puis le sucre semoule et la pectine NH, porter le tout à l'ébullition. Hors du feu ajouter la masse gélatine le zeste et jus de citron vert. Couler 240 g de coulis dans des moules « flexipan insert de 16 cm de diamètre » et placer le tout au surgélateur. Réserver pour le montage.

## Glaçage chocolat miroir pistache

- 150 g d'eau
  - 300 g de sucre semoule
  - 300 g de glucose
  - 200 g de lait concentré sucré
  - 140 g de masse gélatine (20 g de gélatine poudre 200 blooms et 120 g d'eau)
  - 300 g de chocolat blanc
  - 15 g de Pâte Parfum Pistache « Ligne Trablit »
  - Q.S de colorant jaune et vert liposoluble
- Poids total : 1 405 g

Dans une casserole cuire ensemble l'eau, le sucre semoule et le glucose à 103°C, verser le tout sur le lait concentré et la masse gélatine, le chocolat blanc, la pâte parfum pistache « Ligne Trablit » et le colorant jaune et vert. Mixer et réserver au réfrigérateur. Le lendemain chauffer le glaçage à 40°C et utiliser à 30° / 35°C.

## Montage et finition

Réaliser un montage à l'envers, poser des cercles de 18 cm de diamètre et 4,5 cm de haut sur plaque et feuille de plastique, pocher environ 60 g de mousse cream cheese, descendre un biscuit pistache, dresser de nouveau 60 g de mousse cream cheese, descendre le palet de coulis de fraise gélifié. Dresser le reste de mousse cream cheese et finir par le dernier biscuit pistache. Placer le tout au surgélateur. Après la prise totale, ôter les cercles, glacer les entremets avec le glaçage chocolat miroir pistache et décorer les entremets de décors chocolat, pistache et autour les cubes de biscuit pistache.