

Lilou pistache framboise



Recette pour 24 individuels

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

Streusel Amande

- 160 g de sucre cassonade
- 160 g de beurre
- 160 g de farine
- 200 g de poudre d'amande
- 2 g de fleur de sel

Poids total : 682 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble jusqu'à l'obtention d'une masse homogène et souple. Passer le tout au tamis grosses mailles appelé crible et stocker au froid. Parsemer le streusel dans des cercles de 7,5 cm de diamètre et 3 cm de haut posés sur une plaque et feuille de « fiberpain » 1 cm d'épaisseur sans tasser. Précuire au four ventilé à 150°C pendant environ 10 minutes.

Financier amande pistache

- 440 g de sucre glace
- 160 g de poudre d'amande
- 40 g de miel
- 30 g de Pâte Parfum Pistache « Ligne Trablit »
- 180 g de farine
- 4 g de levure chimique
- 400 g de blancs d'œufs
- 1 pointe de couteau de crème de tartre
- 240 g de beurre noisette

Poids total : 1 494 g



Au batteur à la feuille, mélanger le sucre glace, la poudre de noisette, le miel, la pâte parfum pistache « Ligne Trablit » et la farine tamisée avec la levure chimique. Ajouter les blancs d'œufs montés à l'aide du fouet avec la crème de tartre et le beurre noisette chaud. Réserver pour le montage.

Confit de framboise

- 215 g de purée de framboise
 - 85 g de framboises billes
 - 65 g de sucre inverti
 - 20 g de sucre semoule
 - 10 g de pectine NH
 - 35 g de masse gélatine (5 g de gélatine poudre 200 blooms et 30 g d'eau)
 - 5 g de jus de citron
- Poids total : 435 g

Dans une casserole mélanger la purée de framboise, les framboises billes, le sucre inverti, ajouter le sucre semoule et la pectine NH, porter le tout à l'ébullition. Verser le tout sur la masse gélatine et le jus de citron, mixer et réserver au réfrigérateur pour la finition.

Ganache montée pistache

- 650 g de crème fleurette
 - 40 g de Pâte Parfum Pistache « Ligne Trablit »
 - 250 g de chocolat ivoire
 - 48 g de masse gélatine (6 g de gélatine poudre 200 blooms et 42 g d'eau)
- Poids total : 988 g

Dans une casserole, bouillir la crème fleurette avec la pâte parfum pistache, verser le tout sur le chocolat ivoire et la masse gélatine puis mixer.

Refroidir la ganache à 4°C au réfrigérateur, puis monter comme une crème chantilly et utiliser directement.

Montage et finition

Dans des cercles de 6 cm de diamètre beurrés et sucrés avec de la cassonade sur les bords, disposer le streusel au fond et précuire dans un four ventilé à 150°C pendant environ 10 minutes. Couler le financier pistache et 3 framboises, puis finir de cuire au four ventilé à 170°C pendant 15 minutes. Démouler les biscuits pistache et les laisser refroidir. Dans une poche munie d'une petite douille à Saint Honoré, garnir sur le côté de la poche la ganache montée pistache et sur l'autre côté le confit de framboise. Dresser en forme de vague au dessus des biscuits préalablement saupoudrés de sucre neige décor. Décorer d'une framboise et de poudre de pistache. ■

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

www.trablit.fr