

# RECETTE PÂTISSERIE

## Le Schuss.

### **(entremets fromage blanc)**

Pour deux gâteaux.

#### La pâte sablée :

170 g beurre – 120 g sucre glace – un œuf – 50 g lait – 275 g farine – 25 g fécule

Faire tourner beurre avec le sucre glace doucement au batteur. Ajouter ensuite un œuf – 20 g de lait – 280 g de farine – 25g de fécule. Dès que c'est mélangé arrêter, former en rond sans trop la travailler et mettre au frais. Etaler la pâte assez épaisse dans un cercle, ne pas trop fariner. Cuire à blanc en cercle four 190-200 °C durant environ 15 minutes.

#### La génoise :

5 œufs – 160 g sucre – 120 g farine – 40 g fécule.

Chauffer les œufs et le sucre à 37°C, puis mettre au batteur durant une quinzaine de minutes puis ajouter la farine et la fécule tamisées sans trop mélanger. Beurrer et fariner un moule à manquer. Cuire 20 minutes four 190°C. Mettre au frais, peu se faire la veille.

#### La mousse :

100 g jaune œuf – 100 sucre + 30 g eau – 13 g gélatine – 450 g fromage blanc – 900 g crème fouettée.

Chauffer 120 g sucre et 30 g eau à 122°C (petits boulets), battre en même temps les jaunes, puis verser le sucre à température sur les bords du récipient. Continuer à battre pour faire descendre la température, recouvrir de papier film pour éviter la formation de peau. Mettre la gélatine dans de l'eau glacée, puis essorer, chauffer un peu avec un peu de fromage blanc, attention aux grumeaux. Fouetter la crème liquide en deux fois, mélanger le fromage blanc et la crème fouettée, ajouter les œufs et la gélatine.

### Le montage :

Mettre la pâte sablée sur un carton, napper de gelée ou confiture de framboises, mettre des framboises surgelées en petits morceaux, mettre le cercle, ajouter la mousse par-dessus, puis ajouter un tier de la génoise, appuyer dessus pour que la mousse remonte sur les bords. Mettre au congélateur.

**Les finitions :** monter 500 g de crème en chantilly, ajouter 3 ou 4 cuillères à soupe de sucre glace.

Démouler le gâteau à l'aide d'un chalumeau. Décorer à la poche à douille de chantilly et ajouter des framboises.



# Visitandine.

120 g amandes en poudre – 240 g sucre – 120 g farine – 200 g beurre – 200 g blanc œuf – 2 g carbonate d'amonium.

Dans un saladier, mélanger amande, sucre, farine, blanc d'œuf et carbonate d'amonium. Laisser reposer environ 30 minutes dans la pièce. Retravailler.

Faire bouillir le beurre dans une casserole et ajouter le beurre bouillant à la pâte, bien mélanger en prenant les bords, mettre dans les petits moules individuels.

Cuisson, démarrer à 220°C puis descendre à 200°C dès que cela commence à dorer.

