

RECETTE PÂTISSERIE

Riviera.

Pour deux entremets 24 cm.

Le biscuit amande :

160 g amande – 160 g sucre – 120 g œuf – 60 g farine

200 g blanc œuf – 120 g sucre

Battre les amandes, le sucre et les œufs ensemble. Tamiser la farine. Battre les blancs en ajoutant progressivement les 120 g sucre, bien monter. Mettre un peu de blanc sur la masse amande, puis ajouter la farine et le reste des blancs. Dresser à la poche à douille 4 cercles de 22 cm de diamètre sur du papier sulfurisé. Cuire four 210°C.

La décoration :

Chauffer les cercles à entremets légèrement pour tendre le papier film dessus. Piquer légèrement au couteau avant le glaçage. Couper deux kiwis. Prendre des framboises surgelées, concasser légèrement, la veille cuire 10 minutes les zestes d'un citron vert et un jaune dans un sirop avec 300 g d'eau et 100 g de sucre. Chauffer de la gelée de coing ou pomme, mettre sur le papier film et ajouter les framboises, le kiwi, les zestes de citron et des groseilles. Mettre au frais pour faire prendre.



La mousse citron vert :

10 g gélatine – 130 g jus citron vert – 300 g crème fouettée

Meringue italienne : 70 g blanc – 130 g sucre - 40 g eau

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide. Chauffer un peu de jus de citron, puis ajouter la gélatine bien égouttée et serrée. Ajouter au reste du jus. Fouetter la crème. Faire une meringue italienne : Cuire le sucre à 122°C (au petit boulet) puis ajouter dans les blancs mousseux, battre jusqu'à refroidissement. Faire deux volumes de meringue pour le mousse framboise puis diviser en deux. Mettre un peu de crème fouettée dans le jus, puis la meringue italienne, mélanger à 50 % puis ajouter le reste de crème. On peut ajouter un peu de zeste de citron vert pour accentuer le goût.

Mettre de la mousse sur le glaçage, ajouter le premier rond de biscuit amande et mettre au frais.

La mousse framboise :

10 g gélatine – 220 g framboise en purée – 350 g crème fouettée

Meringue italienne : 70 g blanc – 130 g sucre - 40 g eau

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide. Chauffer un peu de purée de framboises puis ajouter la gélatine égouttée et serrée. Ajouter au reste de purée de framboises. Fouetter la crème. Mettre un peu de crème fouettée dans la purée de framboises, puis la meringue italienne, mélanger à 50 % puis ajouter le reste de crème. Mettre sur le gâteau et finir avec le dernier cercle de biscuit.

