

RECETTE PÂTISSERIE

Périclès.

Pour deux entremets 24 cm.

Le biscuit chocolat :

6 œufs – 140 g sucre – 140 g farine – 30 g cacao

Chauffer les œufs et le sucre à 37°C, puis battre jusqu'à refroidissement, verser ensuite la farine et le cacao tamisés, mélanger à l'aide d'une écumoire. Beurrer et fariner un moule à manquer. Cuire four 190°C. Après refroidissement, couper en 4.

La décoration :

Chauffer les cercles à entremets légèrement pour tendre le papier film dessus. Piquer légèrement au couteau avant le glaçage. Chauffer de la gelée de coing ou pomme avec un peu d'eau, ajouter du colorant vert. Recouvrir le papier film et laisser prendre.



La mousse menthe :

9 g gélatine – 60 g alcool de menthe – 200 g pâtissière – 500 g crème fouettée

La crème pâtissière :

200 g lait – 50 g sucre – 15 g fleur de maïs – 40 g oeuf

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide. Chauffer un peu d'alcool de menthe, puis ajouter la gélatine bien égouttée et serrée. Ajouter à la crème pâtissière et à l'alcool de menthe. Fouetter la crème. Mettre un 1/3 de crème fouettée dans la pâtissière puis ce mélange sur le reste de crème fouettée.

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

La mousse chocolat :

50 g chocolat 90 % - 160 g chocolat 62 % - 500 g crème fouettée

Appareil à bombe : 60 g jaune œuf - 80 g sucre – 15 g eau

Cuire le sucre et l'eau à 122°C, battre les jaunes, puis ajouter le sucre cuit et faire tourner jusqu'à refroidissement.

Fondre les chocolats au bain-marie, monter la crème liquide. Mettre un peu de crème fouettée dans le chocolat puis verser l'appareil à bombe sur la crème fouettée, mélanger à 50 % et verser le chocolat. Ajouter cette mousse sur le biscuit et couvrir de biscuit.



Cigarette.

90 g beurre – 160 g blanc – 180 g sucre – 110 g farine

Malaxer le beurre, chauffer dans une casserole les blancs et le sucre, verser sur le beurre et ajouter la farine. Laisser reposer 15 mn.

Dresser sur plaque beurrée, rouler à chaud autour d'un crayon.

Cuire four 210°C.

