

RECETTE PÂTISSERIE

Natacha

Pour deux gâteaux de 24 cm de diamètre.

La pâte à cigarette :

20 g beurre – 15 g sucre glace – 15 g blanc œuf – 20 g farine – colorant vert

Utiliser un beurre pommade, mélanger avec les autres ingrédients. Etaler sur une Silpat et faire des traits pour la décoration Puis mettre au congélateur. Largeur 4 bandes de 3.5 cm pour faire le contour des deux entremets soit une bande 14 cm de large.

Le biscuit Joconde :

150 g œuf – 100 g sucre – 130 g amande poudre – 35 g farine -40 g beurre fondu – 180 g blanc – 80 g sucre

Faire mousser les œufs, les amandes, le sucre et la farine. Ajouter ensuite le beurre fondu.

Monter les blancs en ajoutant le sucre en plusieurs fois.

Mettre un peu des blancs dans la masse puis le reste, ne pas trop mélanger pour ne pas faire tomber la masse. Etaler une partie sur la pâte à cigarette et tracer deux cercles de 22 cm de diamètre sur papier sulfurisé. Cuisson four 220°C environ 10 mn.

La pâte sablée:

125 g beurre – 90 g sucre glace – 35 g œuf – 25 g lait – 210 g farine – 20 g maizena

A faire la veille. Tamiser le sucre glace. Batta le beurre et le sucre glace puis verser le reste, diviser en deux ronds, filmer et mettre au frais. Etaler à la dimension du cercle. Cuire four 200°C environ 10 mn.

La mousse citron vert :

6 g gélatine – 180 g jus citron vert – 70 g blancs frais – 110 g sucre – 30 g eau – 280 g crème fouettée

Tremper la gélatine dans de l'eau glacée. Faire une meringue italienne, chauffer le sucre et l'eau à 122°C (petit boulet), Nettoyer les bords de la casserole à l'aide d'un pinceau, à température verser sur les blancs à moitié montés et poursuivre le fouet. Monter la crème. Mettre un peu de citron vert sur le feu et fondre la gélatine essorée puis ajouter au reste du jus de citron vert. Lisser la meringue. Mettre un peu de crème dans le citron vert, mettre la meringue dans le reste de crème puis mélanger le tout.

La mousse vodka :

8 g gélatine – 70 g vodka – 450 g crème fouettée – 50 g sucre glace

Tremper la gélatine dans de l'eau glacée. Presser la gélatine et faire fondre dans un peu de vodka chauffée, puis ajouter au reste de l'alcool. Faire monter la crème et ajouter à la fin le sucre glace. Mélanger un peu de crème avec la vodka puis le reste.

Le sirop pour biscuit :

Faire un sirop avec 20g sucre – 15 g eau – 25 g vodka.

Le montage :

Mettre les ronds de pâte sablée au fond des cercles à entremets, étaler de la confiture de mûres, couper le biscuit décoré de pâte à cigarette en bandes de 3.5 cm, mettre contre le cercle. Ajouter la mousse citron vert ajouter le rond de biscuit Joconde en appuyant bien pour une bonne répartition, mettre du sirop au pinceau sur le biscuit. Puis ajouter la mousse vodka. En lissant, mettre au congélateur.

La décoration finale :

Chauffer de la gelée de coing ou pomme ou du nappage, Avant utilisation passer au chinois. Mélanger un peu de nappage avec du colorant vert. Verser le nappage sur les cercles puis un peu de nappage vert pour la décoration. Démouler et laisser décongeler avant de déguster.

