RECETTE PÂTISSERIE

ARIANE.

Pour deux gâteaux de 24 cm de diamètre. Possibilité de congeler.

La pâte à cigarette :

25 g beurre – 15 g sucre glace – 15 g farine – 15 g blanc d'œufs – colorant vert.

Mélanger le beurre pommade, ajouter le sucre glace tamisé puis la farine tamisée puis le blanc. Mélanger le tout et ensuite le colorant. Etaler sur 16 cm sur papier sulfurisé ou silpat puis passer un peigne pour déco droite ou en vague, passer la pâte au congélateur.

Le biscuit amande :

250 g amande en poudre – 250 g sucre – 200 g œufs – 100 g farine – 20 g beurre - 270 g blancs œuf – 170 g sucre

Battre les amandes, le sucre et les œufs entiers. Ajouter le beurre fondu

Tracer 4 cercles de 22 cm de diamètre sur du papier sulfurisé.

Monter les blancs dès qu'ils sont mousseux, ajouter le sucre en plusieurs fois. Mélanger une petite partie des blancs dans le mélange amande, puis ajouter la farine, mélanger à 50 % et ajoute délicatement le reste des blancs. Dresser à la poche à douille dans les ronds tracés et sur la pâte à cigarette.

Cuire four 210°C durant environ 10 minutes.

La mousse coco :

3 g de gélatine – 50 cocktail de coco – 90 g coco râpée – 250 g crème – 50 g sucre glace

Monter 500 g de crème (pour les deux mousses), retirer la moitié pour l'autre mousse et ajouter le sucre glace pour obtenir une crème chantilly. Chauffer un peu de cocktail coco et fondre la gélatine pressée, mettre dans le reste de coco puis ajouter la coco râpée et enfin la crème chantilly.

La mousse pistache :

120 g lait – 40 g sucre – 20 g pistache – 2 jaunes – 4 g gélatine – 250 g crème montée

Chauffer le lait, le sucre et la pistache, à ébullition verser les jaunes hors du feu, cuire à la nappe puis tamiser pur ôter les impuretés et stopper la cuisson, ajuter la gélatine dans un peu de crème anglaise obtenue, et mélanger avec le reste, bien refroidir et ajouter la crème montée sans faire retomber.

Montage :

Couper le contour sur 3.5 cm de hauteur, mettre sur le contour et ajouter un rond de biscuit au fond. Couvrir de mousse coco, puis ajouter de l'ananas coupé en petits dés. (1,5 boîte) Ajouter le second rond de biscuit et terminer avec la mousse pistache et lisser bombé à l'aide d'une spatule. Passer au congélateur.

Nappage :

Chauffer de la gelée de coing avec un peu d'eau (25% de liquide). Prendre un petit récipient pour mélanger un peu de nappage avec du colorant vert. Mettre le glaçage sur le gâteau avec le cercle et ajouter du glaçage avec colorant pour des nuances de couleurs.