

Le finger pistache/framboise



Pour environ 12 entremets individuels

Pâte sucrée :

150g beurre
1g fleur de sel
100g sucre glace
25g poudre d'amande
50g œuf
250g farine

*Crémer ensemble le beurre, la poudre d'amande, le sel et le sucre glace.
Ajouter l'œuf et la farine.
Stopper le mélange lorsque la pâte est homogène.
Laisser reposer la pâte filmée au froid.*

Coulis gélifié framboise :

125g purée framboise
30g sucre
2.5g pectine NH
17g masse gélatine

*Tiédir la purée de fruits.
Ajouter le sucre préalablement mélangé à la pectine.
Porter à ébullition. Ajouter la gélatine.
Couler en moule à insert de 3cm de diamètre.
Surgeler.*

Ganache montée pistache

150g crème
3g cannelle en poudre
16g glucose
26g trimoline
220g couverture Opalys
400g crème
100g pure pâte de pistache

*Faire infuser 20 minutes la cannelle dans la crème avec le glucose et la trimoline.
Chinoiser la crème à 60°C sur la couverture fondue, réaliser une émulsion. Ajouter le reste de la crème.
Laisser reposer une nuit au réfrigérateur, monter et utiliser. Mouler dans des moules à tartelette, conserver une partie pour le décor.*

Glaçage rouge :

125g eau
300g sucre
187g glucose
250g crème
93g poudre de lait
88g masse gélatine
125g glaçage neutre
75g huile d'olive
Qs. colorant rouge

Cuire l'eau, le sucre et le glucose à 110°C.
Décuire avec la crème chaude et la poudre de lait.
Ajouter la masse gélatine, le glaçage neutre et l'huile d'olive, mixer.
Ajouter le colorant de votre choix.
Laisser prendre 24 heures au réfrigérateur.
Fondre le glaçage, utiliser à 30°C.

Montage :

Etaler la pâte sucrée à 2mm, détailler les fonds avec l'emporte-pièce fourni avec le moule.
Déposer sur silpain et cuire au four à 165°C environ 10 minutes.

Pour l'entremets, réaliser un montage à l'envers, pocher la mousse dans le moule « fashion éclair » de silikomart, chemiser les bords, puis déposer l'insert de coulis framboise.

Lisser l'entremets avec le reste de ganache montée. Surgeler.

Démouler les entremets surgelés, glacer à l'aide du glaçage rouge fondu à 30°C.

Déposer les entremets sur les fonds cuits, déposer un fond fin de pâte sucrée (détaillée avec la partie la plus fine de l'emporte-pièce).

Pocher le reste de la ganache montée en tourbillon sur la pâte sucrée, décorer avec des quarts de framboises et des demi-pistaches (pistaches coupées en deux).

