

Le Sicilien

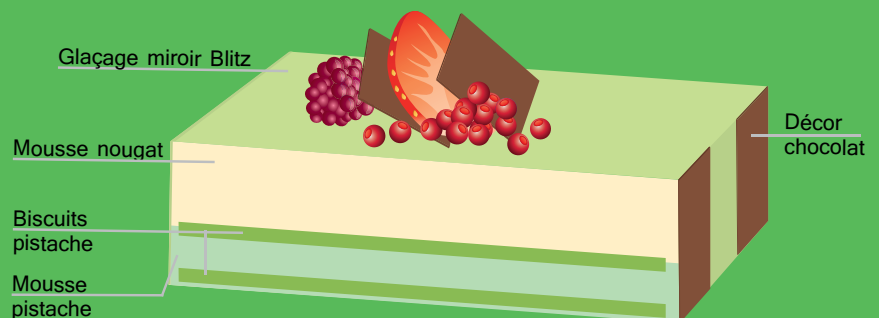


Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'images - 04 76 87 87 94

6 entremets de Ø 180 mm
x h 45 mm.

Composition :

- Biscuit pistache
- Mousse nougat
- Mousse pistache
- Glaçage miroir Blitz
- Décor chocolat et nougatine



Marc Hemery

Recette proposée par Marc Hemery
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès de votre distributeur




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Ingrédients

Biscuit Pistache (2 feuilles)

140 g de jaunes d'œufs
5 œufs
300 g de sucre glace
300 g de poudre d'amande DISGROUP
220 g de farine DISGROUP
80 g de pâte à pistache
550 g de blancs d'œufs
200 g de sucre

Mousse Nougat

80 g de raisins secs
140 g de fruits cubes
90 g d'écorces d'oranges cubes
100 g d'ananas confits cubes
140 g de nougatine pilée
150 g de blancs d'œufs
280 g de miel
8 feuilles de gélatine
800 g de crème fouettée DISGROUP

Mousse Pistache

500 g de lait
140 g de jaunes d'œufs
150 g de sucre
40 g de poudre à crème DISGROUP
160 g de pâte de pistache
6 feuilles de gélatine
750 g de crème fouettée DISGROUP

Astuces du Chef

Monter ensemble au batteur les jaunes, les œufs, le sucre glace, la poudre d'amande, la farine et la pâte de pistache. Monter les blancs et les serrer avec le sucre. Incorporer délicatement les blancs dans l'appareil monté. Étaler sur deux feuilles et cuire à 220°C environ 10 mn.

Mélanger tous les fruits. Cuire le miel à 121°C et le verser sur les blancs comme une meringue italienne. Monter jusqu'à refroidissement. Incorporer les feuilles de gélatine préalablement trempées et liquéfiées au micro-onde.

Ajouter les fruits délicatement puis la nougatine concassée. Incorporer la crème fouettée.

Blanchir les jaunes avec le sucre et ajouter la poudre à crème. Détendre avec 80 g de lait avant de mettre la pâte de pistache.

Faire bouillir le restant du lait pour faire une crème pâtissière. Coller à la gélatine et laisser refroidir avant d'incorporer délicatement la crème fouettée.

Montage des entremets

(à l'envers)

Chemiser les cercles d'un rhodoïde et les positionner sur une feuille guitare. Garnir de mousse nougat jusqu'au tiers du cercle et disposer un disque de biscuit pistache légèrement imbibé de 160 mm de diamètre. Faire prendre au froid. Lisser de mousse pistache en incurvant légèrement de façon à mettre le deuxième biscuit. Congeler. Glacer et placer les plaquettes de chocolat autour. Décorer.