

DESSERT DE PRO

À vos tabliers !



Une recette du chef pâtissier Carl Marletti

Envie d'un dessert maison bluffant ? La grande pâtisserie ne s'improvise pas, elle s'apprend.

LE FRAISIER MARLETTI

Régal pour les yeux et régäl tout court !

Préparation : 2 h 30 + 2 h de réfrigération. Cuisson : 50 mn. Pour 6-8 personnes.

- 500 g de fraises ■ 200 g de pâte d'amande blanche ■ Quelques fruits rouges (pour le décor)
- Pour le biscuit Joconde ■ 75 g de poudre d'amande ■ 75 g de sucre glace ■ 20 g de farine
- 100 g d'oeufs entiers (env. 2 oeufs moyens) ■ 70 g de blancs d'oeufs (les blancs d'env. 2 oeufs moyens) ■ 20 g de sucre semoule ■ 15 g de beurre fondu ■ Amandes hachées (quantité au choix)
- Pour la crème pâtissière ■ 330 g de lait ■ 70 g de jaunes d'oeufs (les jaunes d'un peu moins de 4 oeufs moyens) ■ 85 g de sucre semoule ■ 1 gousse de vanille ■ 20 g de Maïzena ■ 20 g de farine
- Pour la crème au beurre ■ 75 g de jaunes d'oeufs (les jaunes d'env. 4 oeufs moyens)
- 180 g de sucre ■ 45 g d'eau ■ 360 g de beurre
- Pour le sirop au kirsch ■ 125 g d'eau ■ 170 g de sucre semoule ■ 9 g de kirsch
- Les ustensiles ■ 1 batteur ■ 1 cercle de 12 cm de diamètre pour découper les 2 fonds de biscuit
- 1 cercle de 16 cm de diamètre (pour le montage et la découpe de la pâte d'amande) ■ 1 assiette plate ou 1 carton à dessert ■ 1 thermomètre de cuisson ■ 1 chalumeau

■ Le biscuit. Au batteur, mélangez la poudre d'amande, le sucre glace et la farine, puis ajoutez les oeufs entiers petit à petit et faites monter « au ruban ». Réservez. Fouettez les blancs d'oeufs et le sucre semoule en neige ferme. Mélangez délicatement les deux préparations, ajoutez le beurre fondu froid. Étalez sur 1 cm d'épaisseur sur une grille recouverte de papier cuisson, saupoudrez d'amandes hachées. Placez au four à 180°C pour 14 mn env., puis réservez à température ambiante. Une fois le biscuit bien refroidi, découpez 2 fonds de 12 cm de diamètre à l'aide du cercle. Réservez pour le montage.

■ La crème pâtissière. Mettez le lait à ébullition avec la moitié du sucre et la gousse de vanille fendue et grattée. Pendant ce temps, blanchissez les jaunes d'oeufs et l'autre moitié du sucre. Ajoutez la Maïzena et la farine tamisées. Versez un peu de lait chaud sur le mélange, tout en fouettant, puis reversez dans la casserole (après avoir ôté la gousse de vanille). Faites cuire l'ensemble au fouet 3 à 4 mn env. après ébullition. Débarrassez, filmez au contact et réservez au froid.

■ La crème au beurre. Faites cuire le sucre et l'eau à 121°C. Pendant ce temps, montez les jaunes d'oeufs au fouet puis versez le sucre cuit sur les jaunes montés et mélangez pendant 1 mn env. Ajoutez progressivement le beurre en petits morceaux pour obtenir une crème lisse et homogène. Fouettez jusqu'à refroidissement et réservez à température.

■ La crème mousseline. Mélangez à la spatule 500 g de crème pâtissière et 450 g de crème au beurre ensemble en veillant à ce qu'il n'y ait pas de grumeaux. Réservez.

■ Le sirop au kirsch. Chauffez l'eau et le sucre. Laissez refroidir et ajoutez le kirsch.

■ Les fraises. Équeutez les fraises et coupez-les en deux dans le sens de la longueur, puis passez au montage du fraisier (voir ci-contre).

Notre conseil vin : un cabernet-d'anjou.



Une fois les ingrédients réunis, le secret de la réussite réside dans des pesées précises.



La pâte du biscuit doit être étalée régulièrement puis saupoudrée d'amandes.



Le mélange crème pâtissière/crème au beurre se fait à la spatule, tout en douceur.

RECETTE DE CHEF



Le montage. Étalez la pâte d'amande au rouleau (sur env. 3 mn d'épaisseur), puis détaillez dedans un disque de 16 cm de diamètre à l'aide du cercle. Récupérez le cercle à pâtisserie et posez-le sur le support choisi pour le service — une fois monté le fraisier ne pourra pas être placé sur un support différent —, puis chemisez-le avec les fraises découpées. Disposez dans le fond le biscuit de 12 cm de diamètre, puis imbibe-le de sirop au kirsch (photo 1). A l'aide d'une spatule, masquez les fraises avec la crème mousseline jusqu'en haut du cercle. Disposez au centre les fraises découpées (photo 2). Remettez une couche de crème mousseline pour terminer les fraises, puis disposez le deuxième biscuit en haut du cercle, imbibé de sirop au kirsch (photo 3). Réservez au frais pendant 1 h. Pendant ce temps, faites légèrement colorer la pâte d'amande à l'aide d'un chalumeau. Sortez le fraisier du froid, ôtez le cercle à l'aide d'un couteau légèrement chaud, puis disposez le disque de pâte d'amande. Décorez de fruits rouges, réservez au frais au moins 1 h avant de servir.



2

3