

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 PAQUITO

Lancez-vous !

Préparation : 1 h 30. Repos : 24 h. Cuisson : 25 mn. Pour 10 pièces environ

Pour le crémeux pistache ■ 260 g de crème fleurette ■ 60 g de jaunes d'oeufs ■ 45 g de sucre ■ 4 g de gélatine en feuille ■ 36 g de pâte de pistache (en vente dans les boutiques pour professionnels)

Pour la ganache ■ 460 g de crème fleurette ■ 20 g de glucose ■ 20 g de sucre inverti (ou de golden syrup) ■ 60 g de chocolat à 64% de cacao, haché

Pour le sablé chocolat ■ 100 g de beurre pommade ■ 2 g de sel ■ 75 g de sucre glace ■ 24 g de poudre d'amandes ■ 40 g d'oeuf (1 petit) ■ 20 g de cacao en poudre ■ 170 g de farine type 55

Pour le craquelin ■ 180 g de sucre cassonade ■ 150 g de beurre ■ 180 g de farine

Pour la pâte à chou ■ 250 g d'eau ■ 250 g de lait ■ 10 g de sucre ■ 10 g de sel ■ 225 g de beurre

■ 280 g de farine ■ 500 g d'oeufs (8-10 oeufs)

■ 3 c. à soupe de pistaches non salées grossièrement hachées et torréfiées

Les ustensiles ■ 1 emporte-pièce de 55 mm ■ 1 poche à douille + 1 douille lisse + 1 douille à saint-honoré

■ Le crémeux pistache. La veille, réalisez une crème anglaise. Pour cela, portez à ébullition la crème. Fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre. Délayez le mélange jaune et sucre avec la crème chaude. Cuisez l'ensemble sur feu doux à la nappe (85°C) : la crème doit être onctueuse et légèrement épaisse. Versez sur la pâte de pistache et mixez. Ajoutez la gélatine préalablement ramollie dans un bol d'eau froide puis essorée, mélangez et chinoisez l'ensemble. Réservez au réfrigérateur pendant 24 h.

■ La ganache. Portez 160 g de fleurette, le glucose et le sucre inverti à ébullition. Versez en plusieurs fois sur le chocolat en mélangeant. Ajoutez les 300 g de fleurette froide. Réservez 12 h au réfrigérateur.

■ Le sablé. Le jour même, mélangez, sans trop travailler, le beurre pommade, le sel, le sucre glace, la poudre d'amandes, l'oeuf, le cacao et 120 g de farine. Incorporez les 50 g de farine restants sans trop travailler la pâte. Réservez au réfrigérateur 1 h. Abaissez ensuite la pâte à 4 mm d'épaisseur et découpez des rectangles de 3 x 12 cm. Cuisez 15 mn dans le four préchauffé à 150°C.

■ Le craquelin. Mélangez les 3 ingrédients, étalez finement entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Découpez des disques avec l'emporte-pièce. Réservez au frais.

■ La pâte à chou. Préchauffez le four à 160°C. Portez à ébullition l'eau, le lait, le sucre, le sel et le beurre.

■ Ajoutez la farine hors du feu, mélangez. Remettez sur feu vif et desséchez la pâte 3 mn env. Débarrassez dans un cul-de-poule et incorporez peu à peu les oeufs. Dressez la pâte à chou sur une plaque anti-adhésive. Posez délicatement un disque de craquelin sur chaque chou. Enfourez pour 20 mn.

■ Le montage. Garnissez les choux de crémeux pistache avec la poche à douille. Montez la ganache au fouet.

Remplissez la poche munie de la douille à saint-honoré et dressez sur les sablés.

Parsemez de pistaches. Posez les 3 choux garnis sur la ganache.

■ Décorez de chocolat (voir ci-contre).

Conseil vin: un maury.



Le glucose, le sucre inverti et la pâte de pistaches sont en vente dans les boutiques pour professionnels (ou sur Internet).



Détaillez des sablés en forme de rectangles de 3 par 12 cm et faites cuire 15 mn en surveillant.



Avec la poche munie de la douille lisse, dressez de petites boules de pâte à chou suffisamment espacées.



Déposez délicatement un disque de craquelin sur chaque boule de pâte à chou crue.



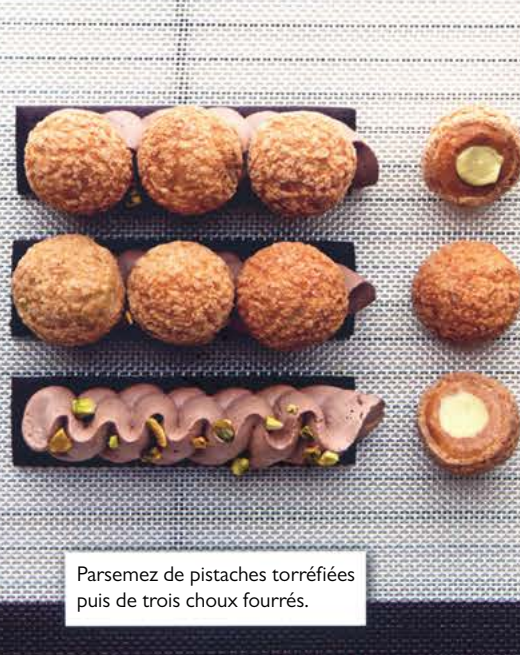
Garnissez les choux cuits et refroidis de crémeux à la pistache.



Montez au fouet la ganache moussueuse jusqu'à ce qu'elle soit ferme.



Avec la douille à saint-honoré, garnissez les sablés de ganache.



Parsemez de pistaches torréfiées puis de trois choux pourrais.

FINITION (facultative). Réalisez des plaques de chocolat. Pour cela, hachez au couteau 200 g de chocolat noir à 610/0. Faites fondre 150 g de chocolat haché au bain-marie. Lorsqu'il atteint 55/58°C réservez 1/3 au chaud. Ajoutez les 50 g de chocolat haché restant dans les 2/3 de chocolat fondu. Remuez constamment. Le chocolat doit atteindre 28/29°C. Ajoutez alors progressivement le chocolat chaud réservé pour faire remonter la température à 31/32°C. Versez le chocolat sur un Rhodoid. Étalez sur lmm environ. Lorsque le chocolat commence à peine à durcir, coupez 10 rectangles de 3 x 12 cm. Appuyez suffisamment pour bien marquer la coupe. Placez ensuite au frais env. 10-15 mn. Détachez les plaquettes de chocolat complètement durcies puis à l'aide d'un pinceau, passez une fine couche de colorant en poudre. Déposez une plaque sur chaque paquito.