

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.

ENTREMET VANILLE ET FRUITS ROUGES

LISTE DES INGRÉDIENTS

Pour le palet de fruits rouges

- 600 g de mélange de fruits rouges surgelés
- + 100 g de mélange de fruits rouges frais
- 130 g de sucre ■ 16 g de fécule de pomme de terre
- 6 g de gélatine en feuilles

Pour le biscuit Joconde

- 150 g de sucre glace ■ 200 g d'œufs entiers (3 env.)
- 40 g de farine ■ 30 g de beurre fondu ■ 135 g de blancs d'œufs (4-5 env.)
- 40 g de sucre ■ 3 c. à soupe de noix de coco râpée

Pour le sabayon à la vanille

- 60 g de jaunes d'œufs (3 env.) ■ 30 g de lait 45 g de sucre
- 13 g de gélatine en feuilles 2 gousses de vanille

Pour le glaçage et la finition

- 100 g de gelée de coing
- 1 poignée de fruits rouges frais
- Ustensiles ■ 1 chinois ■ 1 plaque de 41 x 33 cm
- 1 thermomètre de cuisine ■ 1 moule ou cercle à pâtisserie de 18 cm de diamètre ■ 1 cercle à pâtisserie de 20 cm de diamètre ■ Rhodoïd
- 1 spatule pour lisser ■ 1 poche

Notre conseil vin : un banyuis



CONSEIL
Pour un œuf moyen (environ 63 g avec la coquille), on compte 30 g de blanc et 20 g de jaune. Pour cette recette, il vous faudra donc environ 8 œufs.

Pas de panique ! Laissez-vous guider en suivant pas à pas les conseils du chef !

Préparation : 3 h 30. Cuisson : 1 h 30. Repos : 16h 3h de décongélation. Pour 8 personnes :



LE PALET DE FRUITS ROUGES
Réalisez-le la veille. Cuisez 1 h au bain-marie 600 g de fruits rouges surgelés et 100 g de sucre dans un cul-de-poule filmé hermétiquement. Chinoisez sans écraser les fruits, récupérez le jus (les fruits ne seront pas utilisés). Ajoutez 30 g de sucre au jus obtenu et portez à ébullition. Ajoutez 16 g de fécule, mélangez au fouet et cuisez l'ensemble à feu doux. Hors du feu, incorporez 6 g de gélatine, préalablement ramollie et essorée, ainsi que 100 g de fruits rouges frais mélangés. Versez dans le moule (ou un cercle) filmé de 18 cm de diamètre et placez au congélateur 12 h.



LE BISCUIT JOCONDE
Mélangez 150 g de poudre d'amandes et 150 g de sucre glace. Fouettez en versant peu à peu 200 g d'œufs battus. Montez l'ensemble en fouettant jusqu'à ce que, quand vous soulevez le fouet, l'appareil soit bien lisse et coule régulièrement comme un ruban. Incorporez 40 g de farine peu à peu, à la spatule. Dans un autre récipient, montez 135 g de blancs d'œufs avec 40 g de sucre, en neige bien ferme. Ajoutez cette meringue délicatement au premier mélange, incorporez 30 g de beurre fondu refroidi. Étalez la préparation sur la plaque couverte de papier cuisson. Lissez à la spatule et poudrez de 3 c. à soupe de noix de coco. Enfouez pour 20 mn dans un four préchauffé à 160 °C.



LE SABAYON VANILLE
Montez en chantilly souple 500 g de crème fleurette bien froide, réservez. Réalisez une crème anglaise. Pour cela, blanchissez 60 g de jaunes d'œufs avec 45 g de sucre. Portez 30 g de lait et 120 g de crème fleurette à ébullition avec les graines de 2 gousses de vanille. Versez sur les jaunes puis faites cuire à la nappe (85 °C). Refroidissez la crème anglaise à 30 °C, puis incorporez la chantilly délicatement, à l'aide d'une spatule.



LA DÉCOUPE DU BISCUIT
Une fois le biscuit Joconde refroidi, détaillez dedans 2 disques de 18 cm et 2 bandes de 3,5 cm de large et 20 cm de long en respectant le positionnement de la photo ci-dessus.



LA PRÉPARATION DU MOULE
Chemisez le cercle à pâtisserie de 20 cm de diamètre de Rhodoïd préalablement découpé de façon à ce qu'il soit un peu plus haut que le cercle une fois positionné. Tapissez la paroi intérieure avec les bandes de biscuit Joconde, coupez l'excédent.



LE MONTAGE
Déposez au fond du cercle un disque de biscuit Joconde. Versez la moitié du sabayon vanille, ajoutez le palet de fruits rouges. Déposez l'autre disque de biscuit et garnissez jusqu'au ras du cercle avec le reste de sabayon. Placez au congélateur pendant au moins 4 h.



LE GLAÇAGE
Chauffez 100 g de gelée de coing. Versez-en une fine couche sur l'entremets glacé. Faites des zébrures à la poche avec un peu de gelée de groseille réchauffée. Lissez à la spatule pour marbrer. Ôtez le cercle, découpez de fruits et laissez décongeler 2-3 h au réfrigérateur.