

COURS DE PÂTISSERIE

# Dessert de pro

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



Une recette du chef pâtissier Carl Marletti

LISTE DES INGRÉDIENTS POUR 1 GÂTEAU

**Pour le sirop** ■ 125 g de sucre ■ 3 fèves tonka hachées grossièrement ■ 1 gousse de vanille ■ 3 pêches jaunes pelées

**Pour l'insert aux pêches** ■ 125 g de sirop de pêche (prélevé à partir du sirop réalisé) ■ 2 g de gélatine en feuille ramollie dans l'eau froide ■ 8 g de fécule de pomme de terre ■ 12 g de sucre

**Pour le biscuit Joconde** ■ 75 g de poudre d'amandes ■ 75 g de sucre glace ■ 20 g de farine ■ 100 g d'oeufs entiers ■ 70 g de blancs d'oeufs ■ 20 g de sucre semoule ■ 15 g de beurre fondu ■ 30 g d'amandes hachées

**Pour le sabayon à la vanille** ■ 35 g de jaunes d'œufs ■ 30 g de sucre ■ 20 g de lait ■ 390 g de

crème fleurette ■ 1 gousse de vanille ■ 8 g de gélatine en feuille ramollie dans l'eau froide

**Pour la finition et le décor** ■ 350 g de crème fleurette ■ 1 gousse de vanille ■ 200 g d'amandes dorées hachées ■ 1/2 pêche coupée en quartiers

**Ustensiles** ■ 1 moule en silicone ou 1 cercle filmé de 14-16 cm de diamètre ■ 1 cercle en Inox de 18 cm de diamètre et 4,5 cm de hauteur ■ 1 thermomètre de cuisine ■ Rhodoïd (ou papier cuisson) ■ Papier cuisson

**Notre conseil vin : un montlouis.**

Pour un oeuf moyen (env. 50 g sans la coquille), on compte 30 g de blanc et 20 g de jaune. Pour cette recette, 5 oeufs sont nécessaires.

Pour décorer le pourtour d'amandes, placez l'entremets sur un plat et tenez-le par le dessous. Dans l'autre main, prenez une poignée d'amandes, ouvrez légèrement cette main, inclinez un peu le gâteau et appliquez les amandes sur le pourtour d'un léger mouvement de la main.



## Mystère Melba

Préparation : 2 h. Repos : 26 h. Cuisson : 20 mn. Pour 1 gâteau de 18 cm (6 personnes) :



### LE SIROP ET L'INSERT AUX PÊCHES

Portez à ébullition 1/2 litre d'eau avec 125 g de sucre, 3 fèves tonka grossièrement hachées et 1 gousse de vanille fendue et grattée. Hors du feu, ajoutez 3 pêches jaunes pelées, laissez refroidir avant de réserver au frais toute la nuit. Le lendemain, égouttez les pêches. Prélevez 125 g de sirop et réservez le reste. Mélangez au fouet les 125 g de sirop froid avec 8 g de fécule de pomme de terre. Ajoutez 12 g de sucre puis portez à ébullition. Hors du feu, incorporez 2 g de gélatine en feuille trempée au préalable dans de l'eau froide puis essorée. Coupez les pêches en morceaux réguliers, puis rangez-les dans 1 moule en silicone ou dans 1 cercle filmé de 14-16 cm de diamètre. Versez le sirop de pêche pendant au moins 3 h.



### LE BISCUIT JOCONDE ÉTAPE 1

Mélangez 75 g de poudre d'amandes, 75 g de sucre glace et 20 g de farine. Ajoutez 100 g d'oeufs entiers progressivement, tout en fouettant. Montez l'ensemble de façon à ce que cela forme un ruban.



### LE BISCUIT JOCONDE ÉTAPE 2

Montez 70 g de blancs d'oeufs en neige bien ferme avec 20 g de sucre semoule. Incorporez délicatement les blancs à l'appareil précédent. Ajoutez 15 g de beurre fondu tiède.



### LA CUISSON DU BISCUIT

Sur 1 plaque munie d'un papier cuisson, étalez à l'aide d'une spatule l'appareil à biscuit Joconde. Parsemez 30 g d'amandes hachées. Enfourez dans le four préchauffé à 180 °C pour 15-20 mn : le dessus doit être doré. Laissez refroidir. Réservez.



### LE SABAYON À LA VANILLE

Blanchissez 35 g de jaunes d'oeufs avec 30 g de sucre. Portez 20 g de lait et 75 g de crème fleurette à ébullition avec les grains d'1 gousse de vanille. Versez sur les jaunes puis remettez dans la casserole et cuisez à la nappe (85 °C). Ajoutez 8 g de gélatine en feuille trempée dans l'eau froide puis essorée. Refroidissez la crème à 24 °C puis incorporez 315 g de fleurette montée en chantilly souple.



### LE MONTAGE ÉTAPE 1

Coupez 2 disques de biscuit Joconde à l'aide d'1 cercle en Inox de 18 cm. Déposez le cercle sur un plat puis chemisez l'intérieur de Rhodoïd ou de papier cuisson. Posez 1 disque de biscuit Joconde au fond du cercle. Imbibez-le de sirop réservé à l'aide d'un pinceau.



### LE MONTAGE ÉTAPE 2

Versez 1/3 du sabayon vanille sur le biscuit. Déposez alors l'insert à la pêche démonté et encore congelé dans le cercle, puis versez à nouveau 1/3 de sabayon, déposez le second disque de biscuit imbibé, puis recouvrez du reste de sabayon. Réservez au congélateur au moins 6 h le temps de durcir l'ensemble.



### LA FINITION

Démoulez l'entremets. Recouvrez-le à l'aide d'une spatule avec 350 g de crème fleurette montée en chantilly avec les grains d'1 gousse de vanille. Appliquez 200 g d'amandes hachées sur le tour (voir conseil ci-contre). Réservez 5 h au frais avant de servir. Au dernier moment, décorez de quelques quartiers de pêche.