

AMARRETTI

Recette pour 3 entremets berlingots de 4.5 cm de haut : 1 de 16 cm – 1 x 18 cm – 1 x 20 cm

COMPOSITION: BISCUIT NOISETTE – COMPOTEE DE GRIOTTES – CREME LAIT D'AMANDE

BISCUIT NOISETTE

360 g de blancs d'œufs
120 g de sucre semoule
320 g de sucre glace
300 g de poudre de noisette brute
80 g de farine

Poids total : 1180 g

Au batteur, monter au fouet les blancs d'œufs meringués avec le sucre semoule, incorporer le mélange tamisé de sucre glace, poudre de noisette et farine. Etaler dans un cadre à biscuit de 60 x 40 cm. Saupoudrer sucre glace avant d'enfourner. Cuire au four ventilé à 170°C, pendant environ 15 minutes.

COMPOTEE DE GRIOTTES

285 g de purée de griottes
45 g de sucre semoule
12 g de fécule de pommes de terre
5 g de gélatine feuilles

Poids total : 370 g avec gélatine réhydratée.

Dans une casserole, chauffer la pulpe de griotte à 50°C, ajouter le mélange sucre semoule et fécule de pommes de terre. Porter le tout à ébullition, ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide et égouttée.

Couler en cercles berlingots préalablement sanglés
1 palet de 14 cm de diam. = 80 g
1 palet de 16 cm de diam. = 120 g
1 palet de 18 cm de diam. = 160 g

Placer au congélateur ; réserver pour le montage.

CREME AU LAIT D'AMANDE

220 g de lait entier
220 g de crème fleurette
83 g de pâte d'amande crue 50%
90 g de jaunes d'œufs
110 g de sucre semoule
11 g de gélatine feuilles
57 g d'alcool d'Amaretto
570 g de crème fouettée

Poids total : 1400 g avec gélatine réhydratée.

Dans une casserole, porter à ébullition le lait, la crème fleurette et la pâte d'amande crue 50%. Ajouter le mélange jaunes d'œufs et sucre semoule blanchi. Cuire l'ensemble à 85°C , pocher 1 min , ajouter l'Amaretto et refroidir rapidement à 4°C , laisser mûrir 4H minimum . Mettre la gélatine à tremper dans l'eau froide 10 minutes minimum , l'égoutter puis la fondre au micro-ondes . Mélanger une petite partie de l'anglaise amande froide dans la gélatine fumante , incorporer ensuite tout le reste de l'anglaise puis incorporer délicatement ce mélange en filet sur la crème fouettée mousseuse . Réserver pour le montage.

MACARONS:

- 250 g de poudre d'amande
- 400 g de sucre glace
- 200 g de blancs d'œufs
- 80 g de sucre semoule
- 10 g de blancs crus

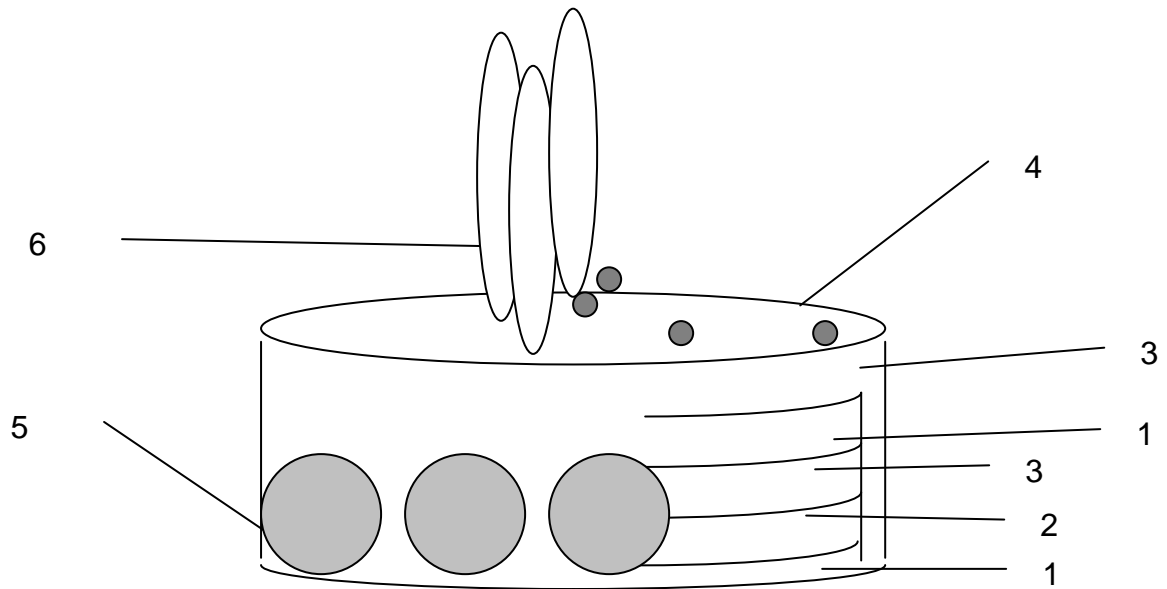
Tamiser ensemble la poudre d'amande et le sucre glace. Meringuer les blancs d'œufs avec le sucre semoule pendant 10 minutes et ajouter le mélange tamisé et les blancs crus. Faire légèrement retomber l'appareil pour le lisser. Dresser sur feuille de "silpat" avec une poche à douille n°10 et cuire sur plaques doubles, four ventilé à 160°C, pendant environ 10 minutes.

MONTAGE

En cercles berlingots de 4.5 cm de haut, placer un fond de biscuit noisette, déposer une palet de compotée de griottes, couler de la crème lait d'amande à mi hauteur, et placer un deuxième fond de biscuit noisette. Lisser avec la crème lait d'amande en bombant l'entremets et disposer un film alimentaire afin de faire du relief. Congeler

FINITIONS ET DECORS

Glacer les entremets au glaçage rosé. Décorer le tour de macarons rouges , de tiges de « ber grasse » et de griottines.



- 1 :Biscuit noisette**
- 2 :Compotée de griottes**
- 3 :Crème lait d'amande**
- 4 :Glaçage rosé**
- 5 :macarons**
- 6 :Décor « ber grasse » et griottes**



AMARETTI