

## **ARLEQUIN**

Recette pour 5 entremets tubes de 10 cm de haut et 12 cm de diamètre:

**COMPOSITION** : BISCUIT FINANCIER PISTACHE – MOUSSE FRAMBOISE – COULIS DE PASSION ET MANGUE GELIFIE – MOUSSE PASSION – COULIS DE FRAMBOISE GELIFIE

### **BISCUIT FINANCIER PISTACHE**

- 80 g de pâte de pistache
- 30 g de trimoline
- 330 g de sucre glace
- 120 g de poudre d'amande
- 300 g de blancs d'œufs
- 4 g de vanille liquide
- 130 g de farine T 55
- 6 g de levure chimique
- 180 g de beurre noisette

Poids Total : 1 180 g

#### **Procédé** :

A la feuille au batteur, mélanger la pâte de pistache et la trimoline. Ajouter le sucre glace tamisé puis la poudre d'amande. Détendre avec les blancs d'œufs tempérés (30°C) et la vanille liquide. Ajouter la farine et la levure chimique (tamisées ensemble) puis, délicatement, le beurre noisette. Etaler tout l'appareil dans un cadre flexipan 60 x 40 et cuire à 170°C, 10 minutes, clé ouverte (four ventilé).

#### **- Biscuit Joconde pistache entourage :**

- 250 g d'œufs
- 175 g de sucre glace
- 175 g de poudre d'amande
- 80 g de pâte de pistache
- 50 g de farine
- 40 g de beurre
- 325 g de blancs d'œufs
- 80 g de sucre semoule

Monter le mélange sucre glace, poudre d'amandes, oeufs pâte de pistache et farine. Ajouter le beurre fondu et les blancs montés serrés avec le sucre. Etaler sur une feuille « Silpat ». Cuire à 210-220°C, 10 mn (clé ouverte), four ventilé.

### **MOUSSE FRAMBOISE**

- 250 g de pulpe framboise
- 8 g de gélatine feuilles
- 125 g de meringue italienne
- 250 g de crème fouette

Poids Total : 675 g (avec gélatine réhydratée)

**Procédé** : Dans la pulpe de framboise froide, incorporer la gélatine fondue (préalablement ramollie dans l'eau froide et égouttée). Ajouter la meringue italienne puis, délicatement, la crème fouettée.

### **COULIS DE PASSION ET MANGUE GELIFIE**

- 125 g de pulpe passion
- 125 g de pulpe mangue
- 20 g de sucre semoule
- 6 g de gélatine feuilles
- 15 g d'alcool d'abricot

Poids Total : 320 g (avec gélatine réhydratée)

**Procédé** :

Dans la pulpe de passion et mangue, mélanger le sucre semoule. Incorporer la gélatine fondue (préalablement ramollie dans l'eau froide et égouttée) puis l'alcool d'abricot. Couler en palets de 10 cm de diamètre (60 g par palet) et surgeler.

### **MOUSSE PASSION**

- 90 g de pulpe d'abricot
- 210 g de pulpe passion
- 12 g de gélatine feuilles
- 150 g de meringue italienne
- 150 g de crème fouettée

Poids Total : 675 g (avec gélatine réhydratée)

**Procédé** :

Dans le mélange de pulpe passion et abricot, incorporer la gélatine fondue (préalablement ramollie dans l'eau froide et égouttée). Ajouter la meringue italienne, puis délicatement, la crème fouettée.

## COULIS DE FRAMBOISE GELIFIE

- 250 g de pulpe framboise
- 35 g de sucre semoule
- 6 g de gélatine feuilles
- 4 g de Cointreau 60% V

Poids Total (après mélange) : 335 g

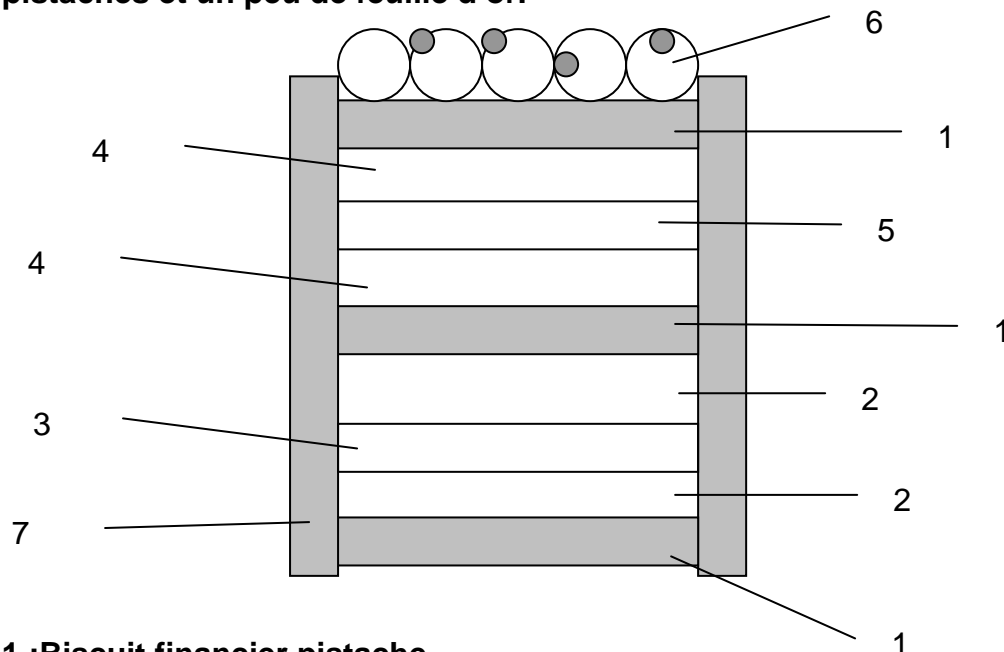
### Procédé :

Dans la pulpe framboise, mélanger le sucre semoule. Incorporer la gélatine fondue (préalablement ramollie dans l'eau froide et égouttée) puis le Cointreau. Couler en palets de 10 cm de diamètre (60 g par palet) et surgeler.

## MONTAGE ET FINITION

Chemiser un tube de 12 cm de haut et 12 cm de diamètre, de papier ou de ruban rhodoïd. Disposer un entourage de biscuit joconde pistache ( côté silpate) jusqu'au ras, placer un fond de biscuit financier pistache. Garnir de mousse framboise avec un disque de coulis de passion placé à mi-hauteur. Ajouter un deuxième biscuit financier pistache puis garnir de mousse passion avec un disque de coulis de framboise placé à mi-hauteur. Terminer avec un biscuit financier pistache. Congeler .

Démouler l'entremets, sucrer le biscuit au sucre glace, l'entourer de ruban or. Disposer des framboises sur tout le dessus puis ajouter des brisures de pistaches et un peu de feuille d'or.



- 1 :Biscuit financier pistache
- 2 :Mousse framboise
- 3 :coulis de passion gélifié
- 4 :Mousse passion
- 5 :Coulis de framboise gélifié
- 6 : Framboises fraîches et pistaches
- 7 : Biscuit Joconde pistache

IR  
Y'S



*ARLEQUIN*