

TIRAMISU FRUITS ROUGES

Recette pour 4 entremets ronds de 4.5 cm de haut : 2 de 16 cm – 1 x 18 cm – 1 x 20 cm

COMPOSITION : MERINGUE AUX AMANDES – BISCUIT FINANCIER PISTACHE – PALET DE FRAISES AUX FRAISES DES BOIS – CREME LEGERE MASCARPONE – PULVERISATION IVOIRE

MERINGUE AUX AMANDES

150 g de blancs d'œufs
20 g de sucre semoule
100 g de sucre glace
80 g de sucre semoule
55 g de sucre glace
55 g de poudre d'amande

Poids total : 450 g

Au batteur à l'aide du fouet, monter très mousseux les blancs d'œufs avec les 20 g de sucre semoule, ajouter les 100 g de sucre glace et monter complètement l'ensemble. A la fin verser les 80 g de sucre semoule et stopper le batteur. Incorporer à la Maryse le mélange sucre glace et poudre d'amande tamisés ensemble. Dresser en chablons de 1,5 cm d'épaisseur, des disques de 14 cm ,16 cm et 18 cm de diamètre et cuire au four ventilé à 120°C, pendant environ 1 h 30. Réserver pour le montage.

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 60 x 40 posé sur une feuille de silpat et cuire à 170°C, 10 minutes, clé ouverte (four ventilé).

PALET DE FRAISES AUX FRAISES DES BOIS

30 g par personne (2 de 14, 1 de 16 et 1 de 18 cm)

**300 g de pulpe fraise
90 g de sucre semoule
30 g de Cointreau
10 g de gélatine feuilles
200 g de fraises des bois**

Poids total : 690 g (avec gélatine réhydratée)

Mélanger ensemble la pulpe fraise, le sucre semoule et le Cointreau. Ajouter la gélatine fondue, préalablement ramollie dans l'eau froide et égouttées, puis les fraises des bois. Couler en flexipans palets de diamètres inférieurs aux cercles de montage et surgeler.

CREME LEGERE MASCARPONE

**75g d'eau
250 g de sucre semoule
150g de jaunes d'œufs
20 g de gélatine feuilles
500 g de mascarpone
650 g de crème fouettée**

Poids total 1700g (avec gélatine réhydratée)

Faire cuire le sucre semoule et l'eau à 121°C. Verser en fouettant sur les jaunes d'œufs et laisser tourner jusqu'à refroidissement complet (pâte à bombe). Détendre le mascarpone en incorporant délicatement la moitié de la pâte à bombe. Ajouter la crème fouettée, puis le reste de la pâte à bombe mélangée à la gélatine fondue (préalablement ramollie dans l'eau froide et égouttée). Utiliser aussitôt.

PULVERISATION IVOIRE

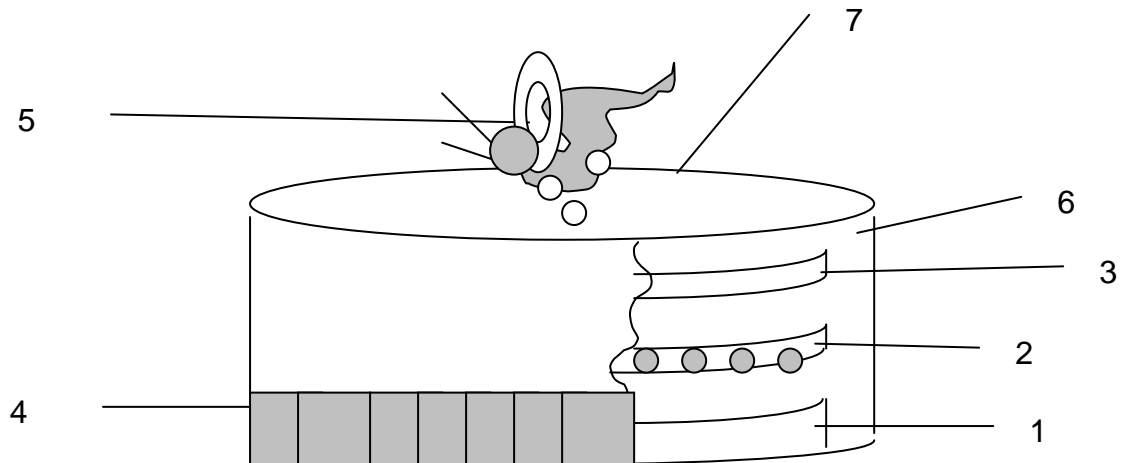
**300 g de couverture ivoire
300 g de beurre de cacao
QS d'oxyde de titane
Faire fondre le beurre de cacao au micro ondes ou au bain marie et incorporer la couverture ivoire. Utiliser à 35°C .**

MONTAGE

Dans des cercles de 4.5 cm de haut chemisés de ruban rhodoïd, placer un fond de meringue aux amandes. Garnir d'un peu de crème mascarpone, poser un palet aux fraises et recouvrir de crème mascarpone. Placer un disque de biscuit financier pistache. Lisser à la crème mascarpone et surgeler. Après relissage, réaliser un décor à la poche à l'aide de la même crème. Surgeler.

DECORS ET FINITIONS

Pulvériser la solution sur les entremets surgelés. Décorer de quelques fruits rouges et le tour de plaquette chocolat ivoire sur flocons rouges de 3 X 2 cm.



- 1 : Meringue aux amandes
- 2 : Palet de fraise aux fraises des bois
- 3 : Biscuit financier pistache
- 4 : plaquettes chocolat ivoire
- 5 : Décor de crème légère mascarpone et fruits rouges
- 6 : Crème légère mascarpone
- 7 : Pulvérisation ivoire



*TIRAMISU
FRUITS ROUGES*