

AMARETTO

CHARLOTTE AUX FRUITS ROUGES



LE CHEF

Création originale de
Jean-Michel PERRUCHON,
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier
Ecole Bellouet Conseil,
Paris, France



Recette pour 3 entremets de ø 18 cm soit environ 20 personnes

Composition : Biscuit de Reims, confit de fruits des bois, crème au lait d'amande et à l'Amaretto, décors de fruits des bois.

1. BISCUIT DE REIMS

300 g de blancs d'œufs
125 g de sucre semoule (1)
0,2 g de colorants rouge (fraise/framboise)
200 g de jaunes d'œufs
125 g de sucre semoule (2)
125 g de farine
110 g de féculle
Poids total : 985,2 g

Au batteur, monter les blancs d'œufs avec le sucre (1) et le colorant. Puis à la maryse, incorporer les jaunes d'œufs montés avec le sucre (2) et les poudres tamisées. A la poche, dresser des petits boudoirs de 5 cm de long ou utiliser un chablon de 5 cm de long sur toute une feuille de papier cuisson de 60 x 40 cm. Dresser le reste de biscuit en disques de ø 16 cm soit environ 9 disques. Saupoudrer 2 fois de sucre glace, puis cuire au four ventilé à 170°C pendant 10 minutes.

2. CONFIT DE FRUITS DES BOIS

180 g de sucre semoule
25 g de pectine NH
360 g de purée de fraise
360 g de purée de framboise
180 g de purée de groseille
84 g de masse gélatine (12 g de gélatine poudre 200 blooms et 72 g d'eau)
Poids total : 1 189 g

Mélanger à sec le sucre semoule et la pectine puis verser en pluie sur les purées de fruits fondues froides. Cuire pendant 2 minutes jusqu'à l'obtention d'un confit. Ajouter la masse gélatine et mixer le tout. Couler dans 3 moules Flexipan® palets de ø 16 cm environ 180 g et 3 moules Silikomart® tourbillon de ø 16 cm. Surgeler le tout.

3. CRÈME AU LAIT D'AMANDE ET À L'AMARETTO

400 g de lait entier
400 g de crème fleurette
310 g de pâte d'amande
160 g de jaune d'œufs
160 g de sucre semoule
105 g de masse gélatine (15 g de gélatine poudre 200 blooms et 90 g d'eau)
70 g d'Amaretto 60% vol.
400 g de crème fouettée
Poids total : 2 010 g

Dans une casserole, chauffer le lait et la crème fleurette, puis incorporer la pâte d'amande en mixant. Cuire le tout à 85°C avec les jaunes d'œufs et le sucre semoule. Hors du feu, ajouter la masse gélatine, puis refroidir le mélange avant d'ajouter l'Amaretto et la crème fouettée. Réserver au réfrigérateur pour le montage des entremets.

4. MONTAGE ET FINITION

Dans des cercles de ø 18 cm et 4.5 cm de haut, intercaler :

- 3 couches de crème au lait d'amande et à l'Amaretto,
- 1 palet de fruits rouges,
- 3 biscuits de Reims.

Surgeler le tout.

Glacer les entremets au glaçage neutre.

Décorer de biscuit de Reims tout autour.

Placer au centre le palet tourbillon glacé au glaçage neutre et des fraises sur le pourtour.