



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



LE SYMPHONIE

ENTREMETS PISTACHE FRAISE KIRSCH



LE CHEF

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



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

Composition : croustillant pistache, biscuit fraise, confit de fraise, crème pistache kirsch, glaçage neutre.

1. CROUSTILLANT PISTACHE

- 60 g de beurre (1)
- 60 g de cassonade
- 60 g de pistaches hachées
- 60 g de farine T55
- 60 g de poudre d'amande
- 50 g de chocolat blanc
- 20 g de beurre (2)
- Poids total : 370 g

Dans un batteur muni de la feuille, réaliser un crumble avec le beurre (1), la cassonade, les pistaches hachées, la farine et la poudre d'amande. Cuire au four ventilé à 150°C pendant environ 15 minutes. A la sortie du four, verser le crumble cuit sur le chocolat blanc et le beurre (2). Mélanger correctement et dresser 100 g dans des moules Flexipan palet de ø 16 cm. Réserver au surgélateur.

2. BISCUIT FRAISE

- 160 g de blancs d'œufs
- 175 g de sucre semoule
- 50 g de poudre d'amande
- 80 g de farine T55
- 150 g de fraises surgelées
- Poids total : 615 g

Dans un batteur muni du fouet, monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule. Ajouter les poudres tamisées et les fraises coupées et chauffées au micro-ondes. Dresser 180 g de biscuit dans chacun des 3 cercles de 16 cm. Cuire au four ventilé à 160°C pendant environ 16 minutes. Laisser refroidir dans les cercles.

3. CONFIT DE FRAISE

- 240 g de purée de fraise
- 240 g de fraises surgelées
- 100 g de sucre semoule
- 10 g de pectine NH 325
- 1 g de solution d'acide citrique
- Poids total : 591 g

Dans une casserole, chauffer légèrement la purée de fraise et les fraises surgelées. Ajouter le mélange sucre semoule et pectine. Donner une ébullition. Hors du feu, ajouter la solution d'acide citrique, mixer légèrement et réserver pour le montage. Couler 120 g par cercle, sur le biscuit fraise. Surgeler. Conserver le reste pour réaliser des petits points dans des cercles filmés lors du montage à l'envers.

4. CRÈME PISTACHE KIRSCH

- 190 g de lait entier
- 40 g de jaunes d'œufs
- 40 g de sucre semoule
- 20 g de maïzena
- 1 gousse de vanille
- 20 g de beurre
- 120 g de pâte de pistache
- 49 g de masse gélatine
- 60 g de blancs d'œufs
- 60 g de glucose
- 60 g de sucre inverti
- 240 g de crème fouettée
- 40 g de Sélection Commerce Jacobert® 45% vol.
- Poids total : 939 g

Dans une casserole, faire une crème pâtissière avec le lait,

... / ...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

les jaunes, le sucre semoule, la maïzena et la gousse de vanille. Ajouter le beurre, puis la pâte de pistache et la masse gélatine. Mixer le tout et Refroidir à 30°C.

Réaliser une meringue à froid : monter au batteur les blancs, le glucose et le sucre inverti, puis mélanger avec la première masse. Incorporer enfin la crème fouettée et le **Sélection Commerce Jacobert®**. Utiliser aussitôt dans le montage.

5. MONTAGE A L'ENVERS

Dans des cercles de ø 18 cm, pocher des points de confit de fraise puis surgeler.

Dresser la crème pistache **kirsch**, déposer le disque de confit de fraise congelé, puis ajouter le biscuit fraise.

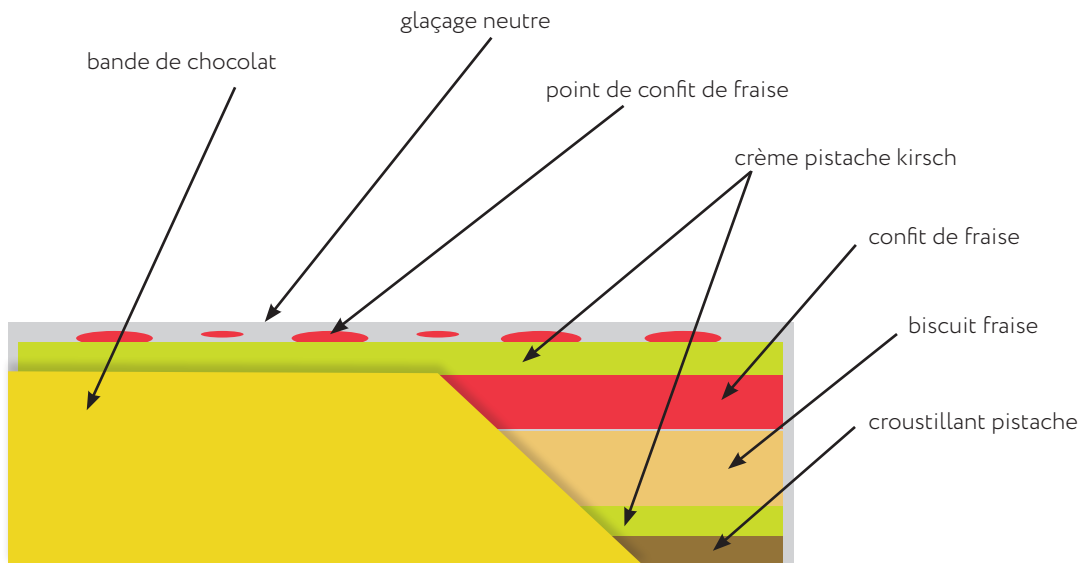
Recouvrir avec le reste de crème pistache **kirsch**.

Terminer par le croustillant pistache.

Surgeler.

Démouler, glacer au nappage neutre, puis entourer chaque entremets d'une bande de chocolat.

Décorer avec quelques fraises fraîches et des pistaches.



COINTREAU

RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Barbados Rum 1703

ST-RÉMY
DISTILLATION FRANÇAISE 1863

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

Jacobert®

Père MAGLOIRE®