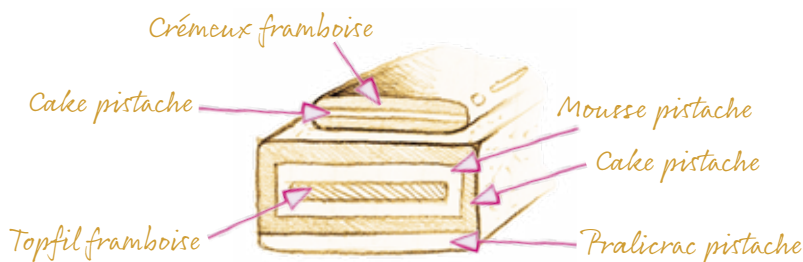


# Merveille de Perse

Par : Eric Rogard

Quantité : 5 gouttières - Matériel spécifique : Gouttière unie PatisFrance. - Moule à bûchette Décorelief, Réf : BUB08.



## Cake Pistache

Noisette Brute PatisFrance	365 g
Pistache Verte PatisFrance	140 g
Pralirex Pistache PatisFrance	195 g
Sucre cassonade (1)	415 g
Blancs d'œufs	140 g
Jaunes d'œufs	110 g
Sucre glace	90 g
Sel fin	2 g
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>2</b>
Beurre frais	415 g
Farine	235 g
Levure chimique	14 g
Blancs d'œufs	555 g
Sucre cassonade (2)	85 g

Mélanger à la feuille du batteur, la poudre de noisette torréfiée, la poudre de pistache, le sucre cassonade (1), le sucre glace, le sel, la gousse de vanille grattée, les blancs et les jaunes d'œufs, et le Pralirex puis le beurre chaud. Incorporer la farine tamisée avec la levure, ajouter à ce mélange les blancs montés mousseux avec le sucre (2), en 3 fois. Diviser la masse en deux puis étaler sur plaque 60 x 40. Cuire à 160°C au four ventilé, pendant environ 10 minutes.

## Crèmeux Framboise

<b>Starfruit Framboise PatisFrance</b>	<b>270 g</b>
Jaunes d'œufs	86 g
Œufs entiers	108 g
Sucre	80 g
<b>Gélatine Poudre PatisFrance</b>	<b>8 g</b>
Eau	48 g
Beurre	108 g

Réaliser une crème anglaise avec les 4 premiers ingrédients puis ajouter la gélatine préalablement hydratée.

À 40°C, ajouter le beurre puis mixer.

## Mousse Pistache

Lait	188 g
Jaunes d'œufs	47 g
Sucre	34 g
<b>Gélatine Poudre PatisFrance</b>	<b>4 g</b>
Eau	24 g
<b>Pralirex Pistache PatisFrance</b>	<b>75 g</b>
Mascarpone	140 g
<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>280 g</b>

Réaliser une crème anglaise avec les 3 premiers ingrédients puis ajouter la gélatine préalablement hydratée. Refroidir. Ajouter le mascarpone et le Pralirex. Refroidir. Monter ce mélange puis ajouter la crème montée.

## Compotée Framboise

I Puratos Topfil Framboise	240 g
----------------------------	-------

## Croustillant Pistache

I Pralicrac Pistache PatisFrance	450 g
----------------------------------	-------

Ramollir le Pralicrac délicatement au four à micro-ondes puis l'étaler à 3 mm d'épaisseur. Détailler des rectangles de 11 x 29,30 cm

## Velours Pistache

Belcolade Beurre de Cacao	100 g
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao Trace	100 g
Colorant hydrosoluble vert	QS
Colorant hydrosoluble jaune	QS

Faire fondre le beurre de cacao avec le chocolat. Ajouter les colorants, mixer.

## Montage

Couper une feuille de cake pistache en deux. Etaler sur une moitié, la compotée de framboise puis recouvrir. Couper des rectangles de cakes fourrés de 29 x 9 cm. Avec la deuxième feuille, couper des rectangles de cakes de 26 x 6,5 cm.

Disposer dans le moule de base 230 g de mousse pistache puis insérer un rectangle de cake fourré. Déposer 30 g de mousse pour coller la semelle de Pralicrac. Surgeler. Dans le moule coussin, déposer du crèmeux framboise puis un rectangle de cake. Surgeler.

## Finitions

Pulvériser l'appareil à velours sur la base du gâteau puis glacer le coussin avec le **Miroir Plus Fruits Rouges PatisFrance**. Déposer le coussin sur la base puis une feuille de houx en chocolat blanc sur le coussin.

