

Entremets

## Gariguettes

Par Mathias Gautron

Quantités : 3 entremets de 20 cm.

Références de moule : Silikomart 20 cm



### INGREDIENTS

### EN G

### MODE D'EMPLOI

#### Financier Citron-Pistache

Farine	145	Mélanger la farine, la poudre de pistache et le sucre glace.
<b>Poudre de Pistache PatisFrance</b>	220	Ajouter les blancs d'œufs, le beurre fondu, les zestes de citron et enfin le Grand Marnier.
Sucre glace	285	Dresser en cadre et cuire pendant 8 minutes à 210°C.
Beurre fondu	285	Détailler trois disques de 20 cm de diamètre.
Blancs d'œufs	320	
Grand Marnier	70	
Zestes de citron	3	

#### Crème pâtissière

Lait	500	Infuser la vanille dans le lait.
Vanille	1 pc	Blanchir les jaunes et le sucre et rajouter la poudre à crème Elgel. Réaliser une crème pâtissière puis ajouter le beurre
Jaunes d'œufs	125	
Sucre semoule	100	Réserver.
<b>Elgel PatisFrance</b>	45	
Beurre	50	

## Mousseline pistache

Crème pâtissière	300
Beurre	200
<b>Praliné Pistache PatisFrance</b>	120
<b>Pralirex Pistache PatisFrance</b>	30
Sel fin	0,1

Au batteur à fouet, mélanger la crème pâtissière avec le Praliné Pistache, le Pralirex Pistache et le sel.

Ajouter le beurre pommade et émulsionner le tout.

## Croustillant Pistache (130 g)

<b>Pralicrac Pistache PatisFrance</b>	400
---------------------------------------	-----

Fondre à 30°C et étaler à 2 mm en cercle de 20 cm.

## Gelée translucide

Eau	500
Sucre	100
Cointreau	40
Masse de gélatine	120
Fraises	120
Framboises	30

Bouillir l'eau et le sucre puis ajouter la gélatine.

A 50°C, ajouter l'alcool et couler 250 g dans les moules.

Découper en 6 les fraises fraîches et les framboises puis les incorporer dans la gelée.

Laisser figer au frigo et surgeler le tout.

## Comptée de fraises

<b>Puratos Topfill Fraise</b>	500
<b>Gelée dessert PatisFrance</b>	40
Zeste de citron	1

Chauffer le Topfil à 45°C puis ajouter le zeste de citron et la gelée dessert.

Dresser directement 170 g sur le biscuit joconde pistache.

## Biscuit joconde (2 plaques)

<b>Poudre de Pistache PatisFrance</b>	330
Sucre glace	270
Trimoline	45
Œuf entier	450
Farine	90
Beurre	80
Blancs d'œufs	300
Sucre	60

Monter les 4 premiers ingrédients à vitesse rapide puis ajouter la farine tamisée.

Monter les blancs et le sucre et faire fondre le beurre.

Ajouter 3 /4 du premier mélange dans la meringue.

Ajouter le beurre dans le ¼ restant et mélanger.

Mélanger les deux masses.

Coucher sur la feuille silicone et cuire à 220°C au four ventilé pendant 7 minutes.

Détailler un disque 20 cm et des bandes de 4 cm de large pour réaliser le contour de l'entremets.

## Montage et finitions :

Déposer le financier citron pistache puis le Pralicrac Pistache.

Dresser la mousseline pistache et déposer le biscuit joconde pistache.

Lisser avec la compotée de fraises.

Obturer avec la gelée translucide.

Chemiser le contour de l'entremets avec le biscuit joconde pistache.