

## Izmir

Par Mathias Gautron - Pour 3 entremets de 18 cm.

**SABLÉ NOISETTE**

	en g
Farine	200
Noisette Poudre Brute PatisFrance	50
Sucre glace	75
Beurre	100
Sel	1
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Œufs entiers	35

Fraser tous les ingrédients à l'exception des œufs. Ajouter les œufs jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Réserver au froid (4°C). Laminer sur 3 mm entre deux feuilles de papier cuisson. Détailler un cercle de 20 cm. Cuire sur Silpain® à 170°C pendant 15 minutes. Réserver.

**DACQUOISE COCO**

	en g
Blancs d'œufs	270
Sucre semoule	120
Amande Poudre Blanchie PatisFrance	150
Coco Râpée PatisFrance grillée	90
Sucre glace silice	190
Farine	45

Réaliser une meringue avec les blancs et le sucre semoule. Tamiser les poudres et faire le mélange délicatement à la maryse. Dresser des disques de dacquoise de 16 et un de 18 cm de diamètre. Cuire au four à 170°C pendant 14 minutes.

**GLACE PRALINÉ PISTACHE**

	en g
Lait entier	1032
Sucre semoule	240
Trimoline	80
Patiscrem PatisFrance	250
Poudre de lait 0%	60
Jaunes d'œufs	150
Praliné Pistache 52% PatisFrance	150
Gelglace PatisFrance	10

Faire bouillir le lait et la crème avec les 2/3 du sucre et le praliné pistache. Blanchir les 1/3 de sucre avec les jaunes et verser sur le premier appareil. Puis sur le deuxième en ajoutant le stabilisant mélangé avec un peu de sucre (environ 50 g prélevés de la recette). Chauffer le tout à 85°C. Refroidir rapidement à 4°C. Laisser maturer 24 heures. Turbiner.

**COMPOTÉE DE FRAISE**

	en g
Eau	120
Sucre semoule	200
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Bâton de cannelle	3
Badiane	4
Starfruit Fraise PatisFrance	300
Puratos Topfil Fraise	50
Gélatine Feuille PatisFrance	5

Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre et les épices. Chinoiser et incorporer la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide. Incorporer le Starfruit Fraise et le Topfil Fraise. Dresser 200 g de compotée dans des inserts de 16 cm de diamètre. Déposer sur le dessus un disque de 16 cm de dacquoise coco. Congeler.

**PRALICRAC FRAMBOISE**

	en g
Pralicrac Framboise PatisFrance	400

Fondre le Pralicrac Framboise à 27°C et l'étaler entre deux feuilles guitare sur 3 mm d'épaisseur. Détailler des cercles de 16 cm de diamètre.

**PULVÉRISATION CACAO**

	en g
Belcolade Beurre de Cacao	250
Belcolade Blanc sélection 30%	250

Colorant vert liposoluble. 2

Fondre le tout à 35 °C et incorporer le colorant. Mixer.

**FINITIONS**

Dans un cercle de 18 cm de diamètre, placer une forme fresque en silicone autour du cercle. Dresser la glace pistache puis appliquer l'insert fraise. Recouvrir de glace pistache, finir avec le disque de Pralicrac Framboise PatisFrance et la dacquoise coco de 18 cm. Pulvériser de cacao chocolat blanc. Finir avec des fleurs comestibles, des framboises et des boules de glaces pistache.

**Application Règlement INCO (\*)**

Gluten (blé) - Lait et dérivés - Fruits à coques (noisettes - amandes - pistaches) - Œufs - Soja

