

FARNIENTE

Recette de pâtisserie / par Ollivier Christien



1. Composition

Croustillant de streusel

Sirop de citronnelle

Biscuit classique aux amandes

Palet pomme verte ananas citronnelle

Mousse pomme verte

2. Croustillant de streusel

Ingrédients

Chocolat au lait de
couverture - 130 g

Streuzel - 270 g

Blé croustillant au miel -
270 g

Noisettes (torréfiées) - 220
g

Praliné noisette - 310 g

Fondre la couverture à 35/40°C environ.

Incorporer le streusel, les noisettes concassées encore tièdes dans le praliné. Mélanger doucement le chocolat de couverture. Mouler dans vos cercles de montage.

3. Sirop de citronnelle

Ingrédients

Eau - 500 g

Sucre semoule - 200 g

Citronnelle - 1 bâton

Porter à ébullition l'eau et le sucre. Faire infuser la citronnelle 8 minutes. Mixer légèrement. Chinoiser et réserver le sirop au frais.

4. Biscuit classique aux amandes (1 plaque imprimée 650 g, et 1 neutre de 1070)

Ingrédients

Sucre semoule - 230 g

Farine - 230 g

Sucre semoule - 136 g

Beurre - 136 g

Jaune d'oeuf - 350 g

Amandes (poudre) - 230 g

Blanc d'oeuf - 380 g

Monter au ruban les jaunes d'œufs et 230 g de sucre. Tamiser la farine avec la poudre d'amandes et faire fondre le beurre. Monter au bec d'oiseau les blancs avec les 136 g de sucre, incorporer au premier mélange les poudres puis les blancs montés et enfin le beurre fondu préalablement incorporé dans une partie de la pâte. Cuisson 190°C pour une plaque 40/ 60.

5. Palet pomme verte ananas citronnelle (pour 2 fonds de gouttières métal)

Ingédients

Purée de fruit 100%
surgelée : Ananas - 250 g

Purée de fruit sucrée
surgelée : Pomme verte -
270 g

Eau minérale - 250 g

Sucre semoule - 60 g

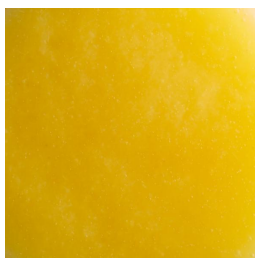
Gélatine 200 bloom
(poudre) - 15 g

Pomme verte - 150 g

Citronnelle - 6 pcs

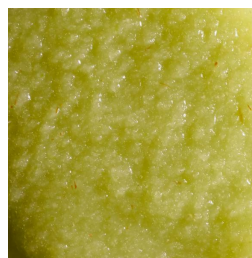
Porter l'eau, la purée d'ananas, le sucre à ébullition. Infuser la citronnelle 10 mn. Mixer légèrement et passer au tamis. Ajouter la gélatine fondue et la purée de pomme verte. Mouler et surgeler. Réserver pour le montage.

Dans cette étape



Purée de fruit
100% surgelée :
Ananas

Purées de fruits
surgelées



Purée de fruit
sucrée surgelée :
Pomme verte

Purées de fruits
surgelées

6. Mousse pomme verte

Ingrédients

Purée de fruit sucrée
surgelée : Pomme verte -
540 g

Purée de fruit 100%
surgelée : Ananas - 120 g

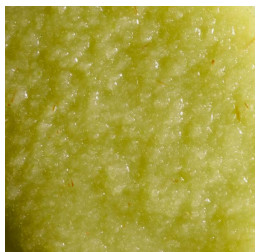
Gélatine 220 bloom - 12 g

Meringue italienne - 200 g

Crème montée - 430 g

Plonger la gélatine dans l'eau froide, Préparer la meringue italienne. Faire bouillir la purée d'ananas 1 à 2 mn puis y dissoudre la gélatine. Incorporer la purée de pomme verte. Verser 1/3 de purée dans la meringue italienne tiède. Ajouter un second 1/3 de purée puis la crème montée lisse. Incorporer le dernier 1/3 de purée de fruit. Mouler et surgeler.

Dans cette étape



Purée de fruit
sucrée surgelée :
Pomme verte

Purées de fruits
surgelées



Purée de fruit
100% surgelée :
Ananas

Purées de fruits
surgelées

7. Montage

Dans des gouttières, disposer sur les cotés 2 bandes de biscuit imprimé. Garnir de mousse pomme verte, disposer une bande de biscuit léger aux amandes, imbiber de sirop citronnelle, garnir à nouveau de mousse pomme verte. Placer l'insert de pomme verte ananas citronnelle, garnir de mousse pomme verte puis finir avec une dernière bande de biscuit léger.

Surgeler.