

Panier de fraises et pistaches



QUANTITÉ RECETTE 3 pièces de 24 x 11 cm

N° RECETTE TO20507

Biscuit roulade avec masse amandes-pistaches

360 g Pistacia 10%, Masse à cuire amande pistaches
420 g oeufs frais
3 g sel
120 g beurre
3 g poudre à lever
70 g farine blanche type 400

Mélanger la masse amande-pistache et 50 g d'œufs jusqu'à obtenir une consistance lisse, ajouter lentement le reste des œufs, ajouter le sel et fouetter en 2ème vitesse pendant environ 15 - 20 minutes. Mélanger le beurre noisette avec un peu du mélange œufs. Tamiser la farine et la poudre à lever et incorporer-les à la préparation, en incorporant le mélange de beurre.

Donne 1 natte Silpan 36 x 56 cm.

Température de cuisson: 190°C
Temps de cuisson: 15 - 18 minutes

Gelée aux fraises

250 g purée aux fraises sans sucre, Boiron
125 g sucre
6 g pectine NH
250 g purée aux fraises sans sucre, Boiron
10 g Préparation gélatinée

Porter à ébullition la première quantité de purée de fraises, mélanger la pectine et le sucre et ajouter. Porter de nouveau à ébullition. Mélanger la deuxième quantité de purée de fraises et la préparation gélatinée et incorporer à la première masse aux fraises, mixer légèrement.

Préparation gélatinée

100 g gélatine en poudre
600 g eau

Hydrater la gélatine env. 10 minutes dans l'eau froide. Fondre ensuite. Utiliser ou stocker au réfrigérateur.

Mousseline aux pistaches

415 g lait 3.5%
105 g sucre
40 g oeufs liquides pasteurisés
60 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
35 g Poudre à crème Vanille, Poudre pour crème à la vanille, Chaude
240 g Pistachiosa F, Intérieur pistache Ferme

Préparer une crème pâtissière avec le lait, le sucre, les oeufs, les jaunes d'œuf et la poudre à crème vanille. Laisser refroidir au réfrigérateur. Battre en masse crémeuse. Chauffer l'intérieur Pistachiosa à 30°C et le battre. Mélanger les deux masses et remélanger en une masse lisse.

Pâte sablée amande

500 g beurre
240 g sucre
3 g sel
1 g gousse de vanille Bourbon (1 pc = 4g) 1/4 pièce
150 g oeufs frais
600 g farine blanche type 400
140 g amandes blanches, moulues

Battre le beurre, le sucre, le sel et la gousse de vanille gratée en une masse crémeuse. Ajouter peu à peu les oeufs. Ajouter la farine tamisée et les amandes et pétrir. Laisser refroidir au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

Panier de fraises et pistaches

Moulage, Panier en chocolat

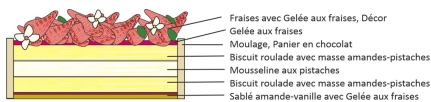
- 500 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
- 10 g Masse de confiseur brune, Beurre de cacao avec colorant

Tempérer la couverture blanche et l'étaler sur une feuille, laisser cristalliser comme de la cire et couper aux dimensions suivantes:

- 2 côtés courts à 11 x 6 cm
- 2 longs côtés à 24 x 6 cm
- 8 lattes à 1.5 x 6 cm
- 2 barres à 1.5 x 11.5 cm

Laisser les pièces de couverture cristalliser pendant une nuit, gratter/dessiner le dessus avec une brosse métallique fine pour imiter une structure en bois, assembler avec la couverture tempérée. Découpez le pochoir "Fraise", vaporisez les lettres avec du beurre de cacao brun sur les deux côtés longs.

Montage



Panier de fraises et pistaches

960 g Biscuit roulade avec masse amandes-pistaches

640 g Gelée aux fraises

895 g Mousseline aux pistaches

360 g Pâte sablé amande

500 g Moulage, Panier en chocolat

600 g fraises fraîches

Sablé rectangle

Abaisser la pâte à Sablé à 2 mm, Coupez 3 rectangles de 11 x 24 cm, et cuire.
Température de cuisson : four rotatif 165°C, temps de cuisson environ 15 - 20 minutes

Gelée de fraises

Mélanger brièvement la gelée de fraises, verser dans un tapis Flexipan de 35 x 28 cm et congeler.

Finition

Découper la roulade de pistache et placer dans un cadre de 33 x 24 cm. Remplir de mousseline de pistache, lisser, placer une deuxième couche de roulade de pistache, recouvrir de gelée de fraises coupées et congelées. Congeler. Couper des morceaux de 11 x 24 cm, rectangles de sablé avec un peu de gelée de fraises restante et placer le bloc coupé sur le dessus, réarranger le panier de couverture et garnir de fraises fraîches, glacer avec de la gelée de fraises, décorer.

PRODUITS FELCHLIN

CF93	Masse de confiseur brune, Beurre de cacao avec colorant
CS84	Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
DC53	Pistachiosa F, Intérieur pistache Ferme
KB07	Pistacia 10%, Masse à cuire amande pistaches
UE03	Poudre à crème Vanille, Poudre pour crème à la vanille, Chaude

Remarque: Tous les produits ne sont pas disponibles sur tous les marchés

Panier de fraises et pistaches



Numéro de recette : TO20507

Description : Entremet fin fruité aux fraises et pistaches dans un panier en couverture

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	1 jour	Kilo calorie (kcal)	280
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1171
Prix de vente		Lipides	15.92 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	8.15 g
		Glucides	28.54 g
		dont sucre	22.01 g
		Protéines	5.03 g
		Sel	0.22 g

Composition :

Fraises 22%, sucre, **oeufs**, **lait entier**, **beurre**, sucre inverti, **farine blanche**, beurre de cacao, **amandes**, **lait entier en poudre**, **pistache 2%**, **jaune d'oeuf**, eau, huile de palmiste hydrogénée, **lait écrémé en poudre**, amidon de maïs, humectant (E420: sorbitol), farine de maïs, huile de tournesol, graisse de coco hydrogénée, **soja**, masse de confiseur (beurre de cacao, couleurs (tartrazine, jaune orangé S, rouge allura AC, indigotine, brillant bleu)), gélifiant (pectine), sel alimentaire, agent levant (poudre à lever), gélatine, **émulsifiant (lécithine de soja)**, arôme, agent conservateur (E202: sorbate de potassium), vanille, acidifiant (E330: acide citrique), colorants (riboflavine, jaune orangé S, carotène bêta), sirop glucose atomisé, extrait d'ortie, extrait de vanille, épaississants (caroube, gomme de guar), extrait de vanille Madagascar, colorant (carotène)

État 14.02.2023

Les indications sur la durée de conservation et les jours de vente sont des valeurs de référence

Panier de fraises et pistaches

Les informations sur les allergènes sont conformes à la législation suisse