

ENTREMETS GRENADINE pour 6 entremets de 18 de diamètre et 3.5 cm de hauteur

Biscuit cuillère citronné : 6 fonds diamètre 170 +1 cercle carré18x35

<p>200 gr de jaunes d'œufs 300 gr de blancs d'œufs 250 gr de sucre semoule 200 gr de farine 50 gr de fécule 2 zestes de citron jaune</p>	<ul style="list-style-type: none">• Monter les blancs avec le sucre• Tamiser la farine avec la fécule• Ajouter les jaunes et les zestes de citron, délicatement aux blancs meringués, puis le mélange farine/ fécule• Dresser les 6 fonds et garnir, le moule carré• Cuire à 170°C environ 11 mn pour les fonds et 18 à 20 mn pour le moule carré• Défourner et glisser sur grille
--	---

Gélifié griottes/grenadine : 6 inserts flexipan de 17cm de diamètre

<p>800 gr de pulpe griottes 110 gr de grenadine 100 gr d'eau 20 gr de gélatine poudre 180 bloom</p>	<ul style="list-style-type: none">• Mélanger la pulpe et la grenadine• Incorporer l'eau à la gélatine poudre et laisser absorber• Chauffer la gélatine hydratée, avec un peu de pulpe griotte/grenadine• Mélanger l'ensemble, couler en insert et surgeler.
---	--

Croustillant aux pignons de pin : 6 inserts flexipan de 17 cm de diamètre

<p>75 gr de lait 195 gr de beurre 235 gr de sucre 75 gr de glucose 4 gr de pectine NH 245 gr de pignon de pin</p>	<ul style="list-style-type: none">• Mélanger tous les ingrédients dans une casserole, sauf les pignons.• Cuire à 100°C• Ajouter les pignons• Diviser en 6, soit environ 120 gr d'appareil, dans les flexipans à insert• Etaler à l'aide d'une cuillère• Cuire au four ventilé 150°C, jusqu'à caramélisation• Refroidir et démouler
---	--

Glaçage griotte/grenadine

<p>360 gr de sucre 200 gr d'eau 100 gr de purée de griotte 25 gr de grenadine 300 gr de crème liquide 35%MG 20 gr de fécule de pomme de terre 10 gr de gélatine (50 gr d'eau) 150 gr de glaçage miroir neutre</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Faire un caramel à 185°C • Décuire avec l'eau, la grenadine et la purée de griotte • Mélanger la crème et la fécule à froid et porter à ébullition tout en remuant • Ajouter progressivement au caramel décuit griotte/grenadine • Incorporer la gélatine hydratée avec les 50 gr d'eau, et le nappage neutre • Mixer, chinoiser et réserver 12H au froid positif • A utilisation, fondre à 40°C, utiliser à 24°C
--	---

Crème mascarpone citronnée :

<p>40 gr de lait entier 935 gr de Mascarpone 15 gr de gélatine poudre 75 gr d'eau 115 gr de blancs d'œufs 200 gr de sucre (70 gr d'eau pour la cuisson) 840 gr de crème fouettée 3 zestes de citron</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mélanger le lait au mascarpone tempéré • Parsemer les zestes de citron sur le mascarpone • Mélanger les 75 gr d'eau avec la gélatine • Réaliser une meringue italienne avec le sucre et les 70 gr d'eau • Fondre la gélatine, avec une petite partie de mascarpone, puis incorporer au reste de la masse • Ajouter délicatement la meringue italienne, puis la crème fouettée • dresser
--	---

Sirop Grenadine : 50 gr de grenadine et 150 gr d'eau.

Montage:

- Disposer les fonds de biscuit cuillère citronné de 17 cm de diamètre, au fond du cercle de 18cm
- Puncher avec le sirop grenadine
- Disposer très peu de crème mascarpone sur le fond et déposer le croustillant pignon
- Déposer de la crème mascarpone, et à l'aide d'une corne souple appliquer correctement sur le pourtour de chaque cercle pour chasser les bulles d'air
- Disposer le palet gélifié
- Recouvrir et lisser de crème mascarpone
- Bloquer au surgélateur, puis garnir une poche (douille unis n°9), du reste de crème et dresser en zigzag, sur la moitié de l'entremet
- Surgeler
- Démouler et passer au pistolet velour blanc
- Glacer la moitié lisse de l'entremet, avec le glaçage griotte/grenadine
- Décorer

L'idée : c'était d'associer la griotte et la grenadine (sirop très connu des enfants)

La forme : Simple, accord de la forme ronde de l'entremets, et de la forme carrée des décors

L'étape technique : Bien respecter le mode d'incorporation des ingrédients de la crème mascarpone qui elle, doit être tempérée, sinon prise trop rapide de la masse !!

Les saveurs : Biscuit citronné, croquant pignon de pin, coulis gélifié griotte/grenadine, et crème mascarpone citronnée.....Saveurs de Vacances.

Attention : A la cuisson du croustillant, pas assez cuit ne se tient pas, trop cuit développement de l'amertume des pignons et du caramel.

Stéphane Bisson, NATURE DE CACAO, membre de tradition gourmande.