

ÉLÉGANCE FRAISE ET PISTACHE **(Recette pour un moule Silikomart® "Eleganza")**

Insert fraise :

2 feuilles de gélatine
225 g de purée de fraises
13 g de sucre cristal

Réhydrater les feuilles de gélatine dans un récipient d'eau froide.
Porter à frémissement une partie de la purée de fraises mélangée au sucre cristal.
Dès le premier bouillon, retirer du feu et ajouter les feuilles de gélatine essorées ainsi que le reste de purée de fraises. Verser le tout dans un cercle à tarte de 10 cm de diamètre dont vous aurez recouvert l'une de ses 2 faces d'un film alimentaire.

Laisser refroidir 10 minutes puis placer au congélateur en attente.

Mousse bavaroise fraise :

4 feuilles de gélatine
3 jaunes d'œufs
30 g de sucre
140 g de lait entier
40 g de Philadelphia + 100 g de crème liquide entière
180 g de crème liquide entière
30 g de sucre glace
225 g de purée de fraises

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un petit récipient d'eau bien froide. Dans un saladier, mélanger et blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Verser dans une casserole, ajouter le lait et l'ensemble Philadelphia/crème liquide, puis comme pour une crème anglaise, cuire le tout à la nappe (83°) à feu doux en remuant bien. Hors du feu, ajouter la gélatine essorée et mélanger bien l'ensemble pour la dissoudre. Laisser refroidir complètement à température ambiante.

Monter les 180 g de crème en chantilly avec le sucre glace et y incorporer délicatement à la spatule la purée de fraise. Ajouter ensuite la "crème anglaise" refroidie. Verser la mousse fraise obtenue dans le moule Silikomart® "Eleganza" et y enfoncer un moule cylindrique de 12 cm de diamètre fermé sur l'une de ses faces par un papier film. Ceci permettra ensuite d'y couler la mousse pistache dans laquelle on incorporera l'insert fraise. Faire prendre au congélateur pendant un minimum de 60 minutes.

Moelleux pistache :

60 g de poudre de pistache
1 cuillère à café de pâte de pistache
30 g de farine et 15 g de Maïzena
3 blancs d'œufs
110 g de sucre cristal

Préchauffer le four à 190°. Monter les blancs en neige avec le sucre et incorporer délicatement avec une Maryse la poudre de pistache et la farine tamisée. Verser la pâte obtenue dans un moule rond de 20 cm de diamètre disposé sur une feuille Silpast. Faire cuire dans le four ramené à 180° pendant 15 à 20 minutes. Vérifier que le biscuit est bien cuit avant de le sortir du four et le laisser ensuite refroidir. Garder en attente.

Mousse bavaroise pistache :

4 feuilles de gélatine

3 jaunes d'œufs

30 g de sucre cristallisé

150 g de lait entier

45 g de Philadelphia + 105 g de crème liquide entière

60 g de pistaches de Bronte concassées

40 g de crème de pistaches de Bronte+ 20 g de pâte de pistaches de Bronte

170 g de crème liquide entière

30 g de sucre glace

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un récipient d'eau bien froide. Dans un saladier, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre cristal. Les verser dans une casserole avec l'aide d'une spatule, ajouter le lait, l'ensemble Philadelphia/crème liquide, puis cuire le tout à la nappé à feu doux en remuant régulièrement. Quand la température atteint 83°, retirer du feu et ajouter les feuilles de gélatine essorées. Mélanger le tout pour bien les dissoudre et les amalgamer. Ajouter ensuite les pistaches de Bronte concassées, la crème et la pâte de pistache de Bronte, et bien homogénéiser le tout. Laisser refroidir totalement cette crème anglaise pistachée à température ambiante. Monter les 170 g de crème en chantilly avec le sucre glace et l'incorporer délicatement à la crème anglaise pistachée refroidie.

Finition :

Retirer le cercle cylindrique fermé avec du papier film et verser dans l'espace ainsi créé la mousse bavaroise pistache. Déposer ensuite dessus l'insert fraise congelé, puis couvrir le tout au contact avec le moelleux pistache. Mettre l'ensemble au congélateur pour un minimum de 12 heures.

Le jour du service, démouler le gâteau au moins 4 heures à l'avance. Le décorer à l'aide d'une bombe spray velours de couleur rose ou verte et des billes argentées.

NB : la contenance du moule Silikomart® "Eleganza" est de 1 litre 7