

DACQUOISE AVEC MOTIFS ET CREME PRALINEE

DENREES POUR 8 PERSONNES

PATE A CIGARETTES

- ⊕ 35 gr de beurre
- ⊕ 35 gr de sucre glace
- ⊕ 30 gr de blanc d'œuf
- ⊕ 25 gr de farine
- ⊕ Colorants alimentaires

BISCUIT

- ⊕ 5 Blancs
- ⊕ 125 gr de sucre semoule
- ⊕ 80 gr de poudre d'amandes
- ⊕ 90 gr de poudre de noisettes

CREME PRALIN

- ⊕ 25 gr de jaune d'œuf
- ⊕ 25 gr de sucre
- ⊕ 12.5 gr de maizena
- ⊕ 125 gr de lait
- ⊕ 35 gr de beurre
- ⊕ 1.5 gr de gélatine
- ⊕ 60 gr de pralin
- ⊕ 125 gr de crème liquide uht

PRALIN (Pour 400 gr)

- ⊕ 120 gr d'amandes non mondées
- ⊕ 120 gr de noisettes non mondées
- ⊕ 160 gr de sucre
- ⊕ 20 gr d'eau
- ⊕ 4 gouttes de jus de citron

TECHNIQUE

- ⊕ Débarrasser et réserver au frais
Dans un sautoir mélanger le sucre, l'eau et le citron, porter à ébullition 1 mn
- ⊕ Ajouter les fruits secs mélanger à la spatule (le sucre peut se cristalliser), prolonger jusqu'à caramélisation
- ⊕ Débarrasser sur une plaque antiadhésive et laisser refroidir
- ⊕ Quand le refroidissement est complet casser grossièrement l'ensemble et mixer
- ⊕ Corner si besoin pour rassembler le pralin au centre et mixer assez longtemps pour obtenir une pâte homogène

TECHNIQUE DE REALISATION

PATE A CIGARETTES

- ⊕ Ramollir le beurre, ajouter le sucre glace, mélanger, ajouter le blanc d'œuf et la farine, bien mélanger
- ⊕ Colorer la pâte d'une ou plusieurs couleurs (diviser la pâte si besoin)
- ⊕ Garnir un ou plusieurs cornets en papier (voir démonstration)
- ⊕ Beurrer une feuille de papier cuisson de 30x40cm, la passer au froid (pour figer le beurre fondu)
- ⊕ Dessiner les motifs souhaités sur le papier cuisson beurré avec la ou les pâte(s) à cigarettes teintée(s)
- ⊕ Passer la plaque au congélateur pour durcir les motifs

BISCUIT

- ⊕ Monter les blancs, ajouter doucement le sucre et fouetter quelques minutes (ajouter un colorant à ce moment si besoin)
- ⊕ Mélanger les poudres et les ajouter délicatement à la meringue
- ⊕ Déposer la pâte sur la plaque avec les motifs surgelés et répartir sur la surface avec une spatule (1 cm d'épais).
- ⊕ Cuire à 180 °C/12 mn
- ⊕ Retourner sur un autre papier sulfurisé et réserver

CREME PRALIN

- ⊕ Blanchir les jaunes et le sucre, ajouter la maizena
- ⊕ Porter le lait à ébullition et le verser sur le mélange précédent
- ⊕ Porter à ébullition en remuant, laisser bouillir 1 mn
- ⊕ Hors du feu ajouter la gélatine ramollie à l'eau froide, le beurre et le pralin, filmer et laisser refroidir
- ⊕ Monter la crème uht et l'ajouter délicatement à la pâtisserie refroidie
- ⊕ Garnir une poche munie d'une douille unie, placer la crème au frais 1 heure.

TULIPE BELLE HELENE

DENREES POUR 6 PERSONNES

TULIPES

- ⊕ 75 gr de farine t45
- ⊕ 125 gr de sucre glace
- ⊕ 45 gr de lait
- ⊕ 45 gr de blanc d'œuf
- ⊕ 35 gr de beurre

GARNITURE

- ⊕ 6 boules de glace vanille
- ⊕ 3 poires pochées

COULIS CHOCOLAT

- ⊕ 75 gr d'eau
- ⊕ 100 gr de sucre
- ⊕ 30 gr de cacao
- ⊕ 50 gr de crème liquide

FINITION/DRESSAGE

- ⊕ Amandes effilées

TECHNIQUE DE REALISATION

BASE

- ⊕ Mélanger la farine et le sucre
- ⊕ Ajouter le blanc d'œuf et le lait, mélanger à la spatule
- ⊕ Ajouter le beurre fondu, mélanger à la spatule
- ⊕ Sur une feuille silicone, déposer des petits tas de pâte (maximum 3 par plaque), étaler à l'aide d'un pinceau pour former un disque de 10 à 14 cm de diamètre.
- ⊕ Cuire dans un four préchauffé à 220°C jusqu'à ce que la pâte soit dorée sur les bords
- ⊕ Décoller à la sortie du four et former dans des ramequins pour donner une forme de tulipe
- ⊕ Laisser refroidir et réserver les tulipes dans une boîte hermétique

GARNITURE

- ⊕ Couper les poires en 6 dans la hauteur, éliminer les pépins si besoin

COULIS DE CHOCOLAT

- ⊕ Porter l'eau et le sucre à ébullition 2 minutes
- ⊕ Diluer le cacao avec le sirop chaud
- ⊕ Porter la crème à ébullition et verser dessus le sirop de cacao
- ⊕ Cuire doucement le tout jusqu'à obtenir un coulis onctueux et brillant

FINITION/DRESSAGE

- ⊕ Griller les amandes sous le grill du four
- ⊕ Déposer une boule de glace dans chaque tulipe, répartir dessus les poires pochées, verser un peu de coulis de chocolat et parsemer les amandes.

Notes personnelles

QS= Quantité Suffisante

