



Masterclass.

DIGITALE

AURÉLIEN COHEN

Aurélien Cohen présente sa

MISS PISTACHE FRUITS ROUGES

MISS PISTACHE FRUITS ROUGES

Pour 6 tartelettes de 6 cm et 1 grande tarte de 16 cm (4/5 personnes)

LA GANACHE MONTÉE PISTACHE

64 g de chocolat blanc Ivoire
100 g de crème liquide
191 g de crème liquide
40 g de pâte de pistache
2 g de gélatine

LA PÂTE SUCRÉE

250 g de farine
30 g de poudre d'amande
90 g de sucre glace
2 g de sel fin
110 g de beurre en petits cubes
55 g d'oeufs entiers

LA DORURE

20 g de jaune d'œuf
5 g de crème liquide

LE CONFIT DE FRUITS ROUGES

250 g de purée de framboises
100 g de purée de myrtilles
150 g de purée de fraises
50 g de sucre
11 g de pectine NH
28 g de jus de citron vert

LA CRÈME DE PISTACHE-FRAMBOISE

50 g de beurre
50 g de sucre
50 g de poudre de pistache
1 œuf
QS de framboises

LA GANACHE MONTÉE PISTACHE (la veille)



Hydrater la gélatine dans de l'eau froide. Pour la gélatine en poudre, utiliser un poids d'eau équivalent à 6 fois celui de la gélatine.



Porter 100 g crème à frémissement. Quand le mélange est bien chaud, ajouter hors du feu la gélatine réhydratée, puis mélanger à la maryse pour la faire fondre.



Verser la préparation chaude sur le chocolat. Mélanger à la maryse ou au fouet pour émulsionner le mélange et faire fondre le chocolat.



Ajouter les 191 g de crème froide et la pâte de pistache et mixer au mixeur plongeant. Verser dans un plat à fond large et filmer au contact. Laisser cristalliser au réfrigérateur pendant minimum 8 h avant utilisation.

LE CONFIT DE FRUITS ROUGES



Mélanger dans un petit bol le sucre avec la pectine NH pour éviter les grumeaux à la cuisson.



Dans une casserole, mettre la purée de framboise et de myrtilles, le jus de citron. Mettre à chauffer.



Quand le mélange est bien chaud, ajouter le sucre+pectine, mélanger au fouet et porter à ébullition. Laisser bouillir 15 secondes en fouettant.



Débarrasser dans un récipient plat. Filmer au contact. Mettre au réfrigérateur et laisser durcir 2-3 heures environ.



Quand le confit a refroidi, mixer au mixeur plongeant puis remplissez à $\frac{1}{3}$ de la hauteur des moules en demi-sphère de 3cm de diamètre. Faire congeler pendant 1 à 2 heures minimum. Remettre le reste du confit au réfrigérateur.

LA CRÈME DE PISTACHE



Dans la cuve du robot muni du fouet plat (ou à la spatule dans un cul de poule), mélanger le beurre bien mou avec le sucre.



Ajouter l'œuf à température ambiante ainsi que la poudre de pistache et finir de mélanger.



Transvaser dans un bol et filmer au contact de la crème de pistache avec du papier alimentaire. Réserver au réfrigérateur au moins 30 minutes.

LA PÂTE SUCRÉE



Mélanger par sablage le beurre, le sucre glace, la poudre d'amande, la farine et le sel à l'aide de la feuille dans le batteur. Dès que le mélange est bien sablé (quelques minutes sont nécessaires), ajouter l'œuf et mélanger à nouveau. On arrête dès que l'ensemble est homogène.



Sur un plan de travail fariné ou directement sur une feuille de papier guitare (ou sulfurisé), fraiser la pâte avec la paume de la main pour bien finir d'homogénéiser la pâte.



Façonner 2 pâtons pas trop épais et étaler-les au rouleau à environ 2-2,5 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier guitare. Mettre la pâte sur une plaque allant au congélateur. Placer au congélateur pendant 30/45 minutes ou le temps que la pâte soit bien congelée.



Pour le fonçage des 6 tartelettes

Quand la pâte est bien congelée, détailler dans la pâte étalée et bien froide 6 bandes de 3,5 cm de large et de 19 cm de long ainsi que 6 disques de pâte de 6 cm de diamètre. Si la pâte s'est trop réchauffée, remettre les bandes et les disques au réfrigérateur ou au congélateur quelques dizaines minutes. Beurrer les cercles perforés. Puis foncer la pâte en commençant par les bandes. Couper la pâte en trop puis souder les 2 bouts.



Poser ensuite le disque de pâte sur le plan de travail fariné poser le cercle avec la bande déjà foncée puis appuyer fort pour souder/écraser le fond et la bande de pâte. Il est important de penser à bien fariner son plan de travail lors du fonçage.

Répéter l'opération pour chaque tartelette puis les placer sur une plaque et le mettre au moins 2 heures au congélateur avant de les cuire.



Pour le fonçage de la grande tarte

Détailler 1 disque de 20 cm de diamètre pour un cercle à tarte de 16 cm. Remettre le disque de pâte 10 min au réfrigérateur.



Sur un plan de travail fariné, foncer la pâte à tarte dans le cercle beurré, araser (couper au couteau la pâte qui dépasse du cercle) et laisser reposer environ 1h au congélateur.



Au bout de 1 heure, préchauffer le four à 160°C et enfourner les tartelettes et la tarte congelées. Cuire environ 15 minutes avant de décercler les tartelettes et la tarte.



La dorure

Pendant que les tartelettes et la tarte refroidissent, préparer la dorure en mélangeant le jaune d'œuf avec la crème liquide.

Badigeonner au pinceau la dorure à l'extérieur des fonds de tartelettes et de la tarte.

Ajouter la crème de pistache dans les tartelettes et la tarte (environ 15g pour les tartelettes et 60 g pour une grande tarte de 16cm). Rajouter quelques demi framboises. Remettre au four sur une plaque pendant 15 minutes. Sortir du four et réserver à température ambiante.

LE MONTAGE



Quand les tartelettes et la tarte ont bien refroidi, pocher le confit fruits rouges déjà mixé dans les tartelettes et la tarte et lisser à ras à la spatule. Mettre 30/45 min au congélateur pour laisser durcir.

Monter la ganache montée pistache bien froide au batteur. Elle doit être souple mais suffisamment ferme pour pouvoir se pocher proprement.

La mettre dans une poche à douille munie d'un emporte pièce de 3 ou 4 cm de diamètre (qui fait office de douille) pour les tartelettes ou d'une douille Saint Honoré 25 pour la grande tarte.

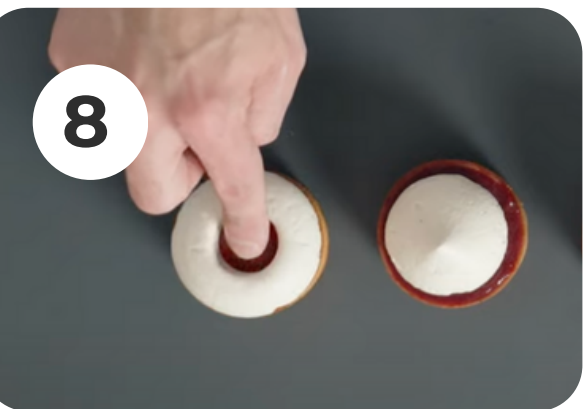


Pour la grande tarte :

Pocher des bandes rectilignes et parallèles sur la tarte en laissant un espace entre chaque bande.

Saupoudrer de poudre de pistache.

Pocher d'autres bandes entre les bandes déjà saupoudrées. Décorer de quelques fruits rouges et éventuellement de quelques pointes de confit s'il vous en reste.



Pour les tartelettes :

Pocher une grosse boule de ganache montée sur les tartelettes.

Enfoncer l'insert framboise contre la ganache montée jusqu'à aplatir la boule de ganache montée.



Décorer de quelques fruits rouges et de poudre de pistache. Elles se conservent 24 à 48 h.