



Elle

Une création de Michel WILLAUME

Biscuit financier pistache

Pistaches en poudre	100g
Sucre glace	300g
Farine faible	100g
Blancs d'oeufs	240g
Beurre noisette	125g

Préchauffer le four à 220°C. Mélanger tous les ingrédients sec ensemble, ajouter les blancs crus et mélanger bien de manière à ce que le mélange soit bien homogène. Chauffer le beurre sur le feu jusqu'à ce qu'il prenne de la couleur et une odeur de noisette. Verser, tout en filtrant avec une étamine, le beurre bien chaud sur le mélange aux pistaches. Sur une plaque préparée avec un feuille de papier cuisson et un cadre, verser l'appareil et lisser. Enfourner.

Pâte de fruit à la goyave

Purée de goyave	250g
Sucre	50g
Pectine jaune	5g
Glucose	80g
Sucre	250g
Acide tartrique + eau (50%)	12g

Mélanger le sucre (50g) avec la pectine. Chauffer la purée de goyave et à 40°C ajouter le mélange sucre/pectine. Porter à ébullition et cuire environ 2 minutes. Ajouter le glucose, puis le sucre (250g) en deux fois. Porter à ébullition et cuire jusqu'à 105°C. Retirer du feu et verser l'acide tartrique. Couler aussitôt en cadre et laisser refroidir.

Mousse au citron vert

Sucre	250g
Eau minérale	300g
Jus de citron vert	250g
Gélatine	17g
Zestes de citron vert	4

Mettre à tremper les feuilles de gélatine dans une eau bien froide. Porter à ébullition l'eau et le sucre afin de réaliser un sirop. Ajouter le jus de citron et la gélatine essorée. Laisser gélifier au réfrigérateur. Monter le sirop gélifier au batteur de manière à obtenir une consistance similaire à une mousse, terminer en ajoutant les zestes. Mouler aussitôt en se référant au montage.

Mousse Ivoire allégée

Lait entier	250g
Crème fleurette 35% mg	500g
Couverture Ivoire	465g
Gélatine	10g

Mettre à tremper les feuilles de gélatine dans une eau bien froide. Fondre légèrement la couverture Ivoire et porter le lait à ébullition. Verser 1/3 du lait chaud sur le chocolat blanc de manière à obtenir un début d'émulsion. C'est à dire une consistance lisse, brillante et élastique. Verser le reste du lait chaud tout en conservant cette texture. Monter la crème fleurette mousseuse. Incorporer la crème au mélange Ivoire qui doit être à une température de 35/40°C pour assurer un mélange et une consistance parfaite. Mouler aussitôt dans un moule cube en se référant au montage.

Mélange Ivoire pour pistolet

Couverture Ivoire	700g
Beurre de cacao	300g

Fondre séparément le chocolat et le beurre de cacao. Mélanger les deux ensemble, passer au chinois et remplir le récipient du pistolet électrique ou par compresseur. La température doit se situer entre 40 et 45°C.

Montage et décoration

Avec et dans le fond d'un moule cube pour intérieur, tailler et placer un carré de pâte de fruit goyave. Couler de mousse au citron vert et déposer sur le dessus un autre carré de pâte de fruit prédécoupé. Celui-ci doit arriver à ras du moule. Surgeler et démouler.

Dans le fond d'un moule cube 10x10cm disposer une petite bande de silicone et passé au surgélateur. Verser ensuite la mousse Ivoire jusqu'à la moitié, insérer le cube pâte de fruit/mousse congelé bien au centre et remplir, pratiquement jusqu'en haut du moule cube, avec le reste de mousse Ivoire. Couvrir avec un morceau de biscuit financier à la pistache taillé en carré légèrement plus petit (2mm) que le moule.

Surgeler, démouler, retourner le cube et retirer la bande de silicone. Surgeler de nouveau et préparer le pistolet pour la pulvérisation avec le mélange Ivoire. Pulvériser et décorer avec des petits cubes de biscuit pistache et de pâte de fruit goyave. Déposer harmonieusement une fleur de jasmin cristallisée et former une quenelle de crème montée aromatiser au jasmin. Terminer avec une petite touche de feuille d'or ou argent.