

Gâteau à l'ananas

Recette



Génoise

Préparer la génoise avec du Biscuit Mix pour 3 gâteaux et l'enfourner en laissant la porte du four entrouverte (15 à 20 minutes à 180 °C). Une fois la génoise refroidie, la découper en disques de 2 cm d'épaisseur. Napper le dessous de chaque disque avec 200 g de couverture blanche, puis les déposer dans des cercles (Ø 16 cm).

Ingrédients

Poids g

Biscuit Mix	600
Couverture blanche	400

Gelée d'ananas

Ramollir et dissoudre la gélatine, puis la mélanger aux liquides. Répartir cette eau à l'ananas en portion de 120 g dans des moules en silicone (par exemple: Ø 16 cm), puis les placer au congélateur.

Feuille de gélatine	8
Purée d'ananas	500
Jus d'orange	50

Crème d'ananas

Mélanger la purée d'ananas au yogourt. Incorporer la gélatine puis la crème fouettée et garnir les disques de cette crème. Déposer un cœur d'ananas glacé sur chaque disque, puis placer le tout au frais pour que la préparation durcisse. Lorsque la crème est refroidie, retirer les cercles et placer un cercle plus grand (Ø 18 cm) autour des génoises.

Purée d'ananas	125
Yogourt, 1,5 % m. g.	50
Feuille de gélatine	2
Vallese fouettée	250

Crème au yogourt

Monter les blancs en neige, chauffer le sucre et l'incorporer doucement aux blancs. Entre-temps, mélanger le yogourt, le jus de citron vert et le sucre glace. Incorporer la gélatine et la crème fouettée. Ajouter délicatement les blancs en neige. Verser la crème au yogourt dans les cercles, l'étaler uniformément puis réserver au frais.

Blanc d'œuf	120
Sucre (121 °C)	40
Yogourt, 1,5 % m. g.	500
Jus de citron vert	10
Sucre glace	25
Feuille de gélatine	5
Vallese fouettée	250

Avant le dressage, placer les génoises un instant au congélateur et les napper de Miroir Neutre Marguerite. Décorer avec la gelée d'ananas restante.

Miroir Neutre Marguerite	300
--------------------------	-----

Conseil professionnel

Ce gâteau ne convient pas à la congélation.

Flirt aux myrtilles

Recette



Fourrage aux myrtilles

Répartir le fourrage aux myrtilles par portion d'env. 15 g dans des petits moules de cuisson et décoration «pyramide» et les placer au congélateur.

Ingrédients

Poids g

Fourrage aux myrtilles	900
------------------------	-----

Crème au chocolat blanc

Mélanger la Meister Sahnessa Neutre, l'eau tiède, l'eau de vie de framboises et le chocolat blanc fondu jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Incorporer la crème fouettée.

Meister Sahnessa Neutre	250
Eau, 25 °C	500
Eau de vie de framboises	30
Chocolat pâtissier blanc Vallese	550
	1400

Génoise

Mélanger tous les ingrédients à vitesse 3 avec le gros fouet pendant env. 9 minutes. Poids au litre: env. 360 g Incorporer la Cremona liquide. Abaisser la pâte par portions de 500 g sur des plaques de cuisson en aluminium (60×40) recouvertes de papier sulfurisé. Enfourner dans un four avec beaucoup de vapeur et cuire env. 4 minutes à 240 °C.

Biscuit Mix	1000
Œuf entier	550
Eau	200
Cremona Extra 10%	100

Préparation

Remplir des moules de cuisson et décoration «pyramide» au tiers avec la crème au chocolat blanc. Y déposer le fourrage aux myrtilles glacé, puis finir de remplir les moules avec le reste de crème au chocolat blanc.

Découper la génoise en carrés d'env. 7 cm de côté et en déposer un sur chaque pyramide. Placer les moules au frais pour que la crème durcisse, puis au congélateur.

Une fois les pyramides congelées, les démouler et les napper de Miroir Neutre Marguerite.

Miroir Neutre Marguerite	300
--------------------------	-----

Tartelettes raffinées aux fruits

Recette



Pâte sablée

Préparer une pâte sablée avec tous les ingrédients et la réserver au frais.

Abaisser la pâte (6,5 mm d'épaisseur) et pour 10 tartelettes découper des cercles. Les déposer sur des plaques recouvertes de papier sulfurisé et les entourer d'un cercle.

Ingrédients

Poids g

Margarine pour la pâtisserie	400
Sucre	420
Œuf entier	120
Sel de cuisine	3
Farine fleur	600
Poudre à lever	12

Garniture raffinée

Mélanger tous les ingrédients chauffés pour obtenir une pâte lisse, non mousseuse.

A l'aide d'une poche à douille, répartir 140 g de garniture dans chaque cercle jusqu'à env. 1 cm du bord en formant des spirales, puis enfourner (20 à 25 minutes à 190 °C).

Pâte d'amande	350
Margarine pour la pâtisserie	250
Sucre	240
Zeste de citron	2
Sel de cuisine	3
Œuf entier	300
Farine fleur	130
Fécule de blé	130

Mirior

Faire chauffer Miroir Neutre Marguerite à 80 °C. Déposer les fruits sur les tartelettes et les napper de gelée.

Fruits frais pour la décoration	1500
Miroir Neutre Marguerite	1000