



LE SCHUSS DE LENOTRE



La mousse fromage blanc : 1/2 gousse de vanille, le zeste d'un citron jaune, 10 g de gélatine en feuilles soit 5 feuilles, 35g d'eau, 75g de jaunes d'œufs, 115 g de sucre semoule, 325 g de fromage blanc 40 % mg, 325 g crème liquide 35 % mg. Faites cuire l'eau et le sucre à 120°C. Fouettez les jaunes dans le bol du robot, versez le sucre en filet et continuez à battre jusqu'au refroidissement. Faites fondre 5s au micro ondes la gélatine préalablement ramollie et essorée. Incorporez le fromage blanc et les zestes aux jaunes montés puis tout de suite la gélatine. Ajoutez la crème montée mousseuse. Réservez.

La crème Chantilly: 250g de crème liquide 35 % mg, 30 g de sucre glace, 1cc g de sucre vanillé.

Montez la crème au fouet avec la moitié du sucre et le sucre vanillé. Lorsque la crème est bien ferme, ajoutez le reste du sucre. Réservez au frais.

Punch kirsch : 90 g de sirop de base, 25 g d'eau de source, 25 g de kirsch. Mélangez tous les ingrédients ensemble. Réservez au frais.

Le montage : étalez une abaisse de pâte sablée aux amandes de 3 mm d'épaisseur. Faites cuire à 165°C pendant 20 min. Laissez refroidir. Pulvérisez au pistolet de l'appareil chocolat blanc sur la pâte sablée. Déposez la pâte dans le cadre et étalez une fine couche de confiture de framboise. A la poche ajoutez 1/3 de mousse au fromage blanc. Déposez un fond de biscuit aux amandes et imbibe-le de punch au kirsch. Garnissez avec le restant de mousse et posez un deuxième biscuit amandes. Imbibe-le légèrement et réservez au réfrigérateur ou bloquez au froid selon l'utilisation prévue.

Pâte sablée à l'amande : 140g de beurre à T°ambiante, 75g de sucre glace, 25 g d'amandes en poudre, 1pincée de sel, 1 œuf, 250g de farine.

Crémez à la feuille au robot le beurre pommade et le sucre glace, ajoutez l'œuf, la poudre d'amande et la farine et le sel. Ne travaillez pas trop le mélange. Quand la pâte commence à être homogène, étalez-la finement entre 2 feuilles guitare ou à défaut entre 2 feuilles de papier cuisson voire de film alimentaire. Réservez quelques heures au réfrigérateur.

Biscuit Joconde : Pour 2 plaques ou mieux 2 flexipats 40x30 : 185g de poudre d'amandes, 185g de sucre glace, 5 œufs + 5 blancs, 25g de sucre, 40g de beurre fondu et refroidi, 50g de farine.

Préchauffez le four à 250°. Dans le bol du robot battez environ 10 minutes les œufs entiers, le sucre glace et la poudre d'amandes. Le mélange doit faire le ruban. Réservez. Montez les blancs d'œufs au bec d'oiseau en incorporant le sucre petit à petit dès qu'ils commencent à mousser. Incorporez à la maryse au 1er mélange le beurre fondu refroidi puis la farine. Ajoutez 1/3 des blancs d'œufs montés et mélangez délicatement puis ajoutez le reste des blancs sans trop mélanger pour avoir un mélange homogène. Étalez à la spatule coudée une couche de 3/4mm sur les flexipats. Enfournez rapidement pendant 6/7 min. le biscuit doit être juste ferme mais moelleux.

Décor et finition

Retirez le cadre et étalez une fine couche de crème Chantilly sur toute la surface. Déposez un assortiment de fruits rouges au centre et napper de glaçage neutre le dessus des fruits.

À l'aide d'une douille unie ou à Saint-Honoré réalisez des flammèches de crème Chantilly sur le pourtour de l'entremets en les laissant déborder. Avec une palette, retirez l'excédent afin d'obtenir une bordure nette. Coller sur les côtés du Schuss des amandes hachées légèrement torréfiées 10 min au four à 150°. Réservez au frais.