



Création de Jean-François Acket,
Chef Pâtissier Maison Steelandt - Roubaix

LE MANDARIN

Recette pour 18 gâteaux individuels. Hauteur 4,5 cm. ø 6,5 cm

1. ABRICOTS POÊLÉS CARAMÉLISÉS :

Fondre 100 g de beurre.
Ajouter et caraméliser 100 g de sucre.
Plonger et cuire 10 abricots frais en morceaux.
Réserver.

2. GELÉE D'ABRICOT ET FRUIT DE LA PASSION :

Chauffer :
250 g de pulpe d'abricot
250 g de pulpe passion
160 g de sucre
Incorporer 33 g de fécule puis chauffer à 85°C.
Ramollir et ajouter 60 g de feuilles de gélatine.
Réserver.

3. BISCUIT FINANCIER À LA PISTACHE :

Pour une feuille de 780 g.
Mélanger pour obtenir une pâte homogène.
27 g de pâte de pistache
27 g de pistaches grillées concassées
20 g de sucre inverti
220 g de sucre glace
80 g de poudre d'amande
200 g de blancs d'oeufs
3 g d'extrait de vanille naturelle

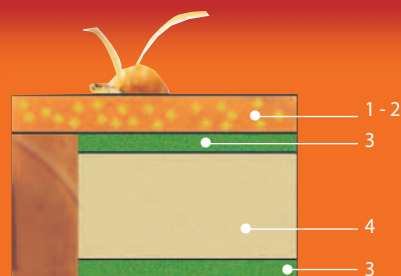
Tamiser et verser 90 g de farine et 4 g de levure chimique.
Ajouter 120 g de beurre noisette.
Cuire sur plaque à 200°C pendant 8 mn environ.

4. MOUSSE LÉGÈRE PRALINÉE AU COINTREAU :

Faire une pâte à bombe avec :
40 g de sucre
20 g d'eau
70 g de jaunes d'oeuf
Puis meringue italienne avec :
100 g de sucre
30 g d'eau
50 g de blancs d'oeuf
Monter 300 g de crème fleurette.



Mélanger la pâte à bombe avec :
6 g de gélatine fondue
55 g de praliné amande noisette
40 g de Concentré Cointreau
60°
Puis ajouter la meringue et la
crème fouettée.



1 Abricots poêlés caramélisés
2 Gelée d'abricot et fruit de la passion
3 Biscuit financier à la pistache
4 Mousse légère pralinée au Cointreau

Montage et finition :

Disposer les cercles sur feuille plastique. Déposer quelques morceaux d'abricots poêlés. Couvrir avec de la gelée et déposer un palet de biscuit. Couler la mousse légère et obturer avec un autre palet de biscuit. Réserver en surgélation. Après démoulage, décorer le tour de plaques de chocolat et le dessus d'un oreillon d'abricot, torsades de chocolat, pistaches, etc...



La signature des plus grandes Marques de la Gastronomie • The highest Brand's signature for Gastronomy

