JULIEN PERRINET

L’HÉMICYCLE FRAISE ET VANILLE DE TAHITI

Ingrédients

SABLÉ AU PARMESAN
975 g Beurre doux
300 g Beurre de tourage
450 g Sucre glace
18 g Sel
225 g Jaunes d’oeufs
Gousses de vanille de Tahiti
2 pièces Prova Gourmet
1 500 g Farine
150 g Parmesan râpé

CRÈME NAMELAKA À LA VANILLE DE TAHITI
500 g Crème liquide
1 pièce Gousse de vanille de Tahiti Prova Gourmet
180 g Chocolat blanc
40 g Masse gélatine (200 Bloom)

CONFITURE DE FRAISES
500 g Purée de fraises
8,5 g Pectine NH
48 g Sucre
1 pièce Gousse de vanille de Tahiti Prova Gourmet

PÂTE À CHOUX
500 g Lait
500 g Eau
500 g Beurre
8 g Sel
10 g Sucre semoule
1 pièce Gousse de vanille de Tahiti Prova Gourmet
500 g Farine
1 000 g OEufs

GLAÇAGE PÊCHE-FRAISE
1 000 g Sucre
250 g Eau
800 g Crème 35 % MG
150 g Purée de pêches
400 g Purée de fraises
400 g Glucose
408 g Masse gélatine
250 g Lait condensé non sucré
175 g Glaçage miroir

Préparation

SABLÉ AU PARMESAN
Ramollir les beurres en pommade, ajouter le sucre glace et le sel.
Puis incorporer lentement les jaunes tempérés. Fendre les gousses, gratter les graines et les ajouter au mélange.
Terminer par la farine et le parmesan râpé. Garder au frais. Rouler et couper en hémicycle de 8,5 cm de diamètre.
Cuire au four à 170 °C entre 2 feuilles de Silpain® pendant 15-18 min.

CRÈME NAMELAKA À LA VANILLE DE TAHITI
Fendre et gratter la gousse de vanille. La plonger dans 250 g de crème et faire infuser pendant toute la nuit au réfrigérateur afin de bien développer sa saveur. Retirer la gousse et faire bouillir la moitié de la crème. Verser le chocolat blanc et bien mélanger. Ajouter la masse gélatine puis l’autre moitié de crème, froide.

CONFITURE DE FRAISES
Faire bouillir la purée, bien mélanger la pectine et le sucre et faire cuire ensemble à 103 °C. Ajouter la gousse de vanille fendue et grattée. Mixer.

PÂTE À CHOUX
Faire bouillir ensemble le lait, l’eau, le beurre, le sel, le sucre et les graines de vanille. À ébullition, ajouter la farine et cuire jusqu’à obtenir une pâte lisse.
Verser immédiatement la pâte dans le batteur. Ajouter lentement les oeufs sur le dessus. Pocher des mini-choux quand la pâte est tiède. Placer directement au congélateur.
Faire cuire au four à 165 °C pendant 12-14 min.

GLAÇAGE PÊCHE-FRAISE
Cuire le sucre et l’eau à 121 °C. Faire bouillir la crème et les purées avec le glucose. Ajouter le sucre cuit sur le 2e mélange chaud et bien mixer. Ajouter la gélatine, le lait condensé et le glaçage miroir.
Conserver au frais. Utiliser entre 23 °C et 25 °C pour glacer les mini-choux.

MONTAGE
Pour chaque petit gâteau, utiliser 2 sablés. Pocher sur chacun la crème namelaka à la vanille en suivant le contour du sablé (2 fois 20 g à 40 g). Laisser un trou au milieu pour y ajouter la confiture (8 g à 10 g).
Joindre les 2 sablés. Bien masquer avec la crème pour obtenir un rendu net. Prendre le gâteau dans la main et, à l’aide d’une poche et d’une douille type saint-honoré, recouvrir la partie supérieure du gâteau en faisant des vagues régulières avec la poche. L’épaisseur de la crème pochée est de 1 cm. Une fois le pochage réalisé, placer les mini-choux glacés (3 pièces par gâteau). Ajouter de petits morceaux de fraises et de la feuille d’or, si vous le désirez.

Les produits associés à cette recette

GOUSSES DE VANILLE TAHITI