



35

SHIRATORI



Description

GOBERT Pascal
Pâtisserie Delmontel
Paris, France

Recette pour 4 flexipans dômes et 8 dômes de 4 pers, 8 dômes de 6 pers et 4 dômes de 8 pers, Soit environ 208 pers,

Portions

208

Temp.

Net-Recipe pour Pascal Gobert

Note

Ingrédients de base

Quantité

Méthode

Mousse Matcha

-	
Fromage blanc 40 %	3960 g
Thé vert (matcha)	48 g
Meringue Italienne	800 g
Gélatine feuille	80 g
Crème fouettée 35% de MG	2400 g

Mousse Matcha:

Mélanger le fromage blanc avec le thé matcha. Incorporer la meringue italienne. Ajouter la gélatine hydratée, égouttée et fondue, puis la crème fouettée souple.

Mousse Vanille

-	
Lait	1680 g
Jaunes d'œufs (1=20g)	560 g
Sucre	520 g
Gélatine feuille	72 g
Vanille gousse	4 g
Crème fouettée 35% de MG	4200 g

Mousse Vanille:

Faire bouillir le lait et les gousses de vanille fendues, grattées. Blanchir les jaunes avec le sucre. Verser le lait bouillant sur le mélange jaune/sucre. Cuire à 85°C. Incorporer la gélatine hydratée, égouttée préalablement. Chinoiser. Refroidir à 18°C puis incorporer délicatement la crème montée souple.

Biscuit chocolat (sans farine)

-	
Blancs d'œufs (1=30g)	1340 g
Sucre	1340 g
Jaunes d'œufs (1=20g)	900 g
cacao poudre (tamisé)	380 g

Biscuit Chocolat:

Monter les blancs en les serrant avec le sucre puis incorporer délicatement les jaunes, puis le cacao poudre tamisé, Cuisson 180°C FV pendant 8/10 minutes.

Montage entretet :

Pocher la mousse thé vert au fond des moules demi dômes, relever la mousse jusqu'à hauteur du moule à l'aide d'une palette. Mettre le premier biscuit. Pocher la première partie de la mousse vanille. Insérer quelques framboises entières. Mettre la seconde partie de la mousse vanille jusqu'à hauteur du moule puis disposer le dernier biscuit. Surgeler.

Montage Petit Gâteau :

Idem, sauf un seul biscuit.