

Tropézienne pêche & groseille (Nicolas Bernardé)

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 150g de sucre semoule
- 20g de glucose
- 1 gousse de vanille
- 400g de pêches blanches
- 75g d'eau
- 25g de levure de boulanger
- 200g de farine T55
- 200g de farine T45
- 20g de sucre semoule
- 10g de trimoline ou de miel d'acacia
- 10g de sel fin
- 200g d'œufs
- 1 zeste d'orange non traitée
- 300g de beurre sec froid à 84% de matière grasse
- 1 œuf + 1 jaune
- 25g de sirop de glucose
- 50g de sucre semoule
- 400g d'amandes en bâtonnets
- 110g de groseilles
- 30g de sucre semoule
- 3g de pectine NH
- 25g de sirop de glucose
- 12g de trimoline ou de miel d'acacia
- 75g de crème liquide à 35% de MG
- 1 gousse de vanille
- 25g de sucre semoule (1)
- 50g de jaunes d'œufs
- 25g de sucre semoule (2)
- 20g de poudre à crème ou de maïzena
- 200g de crème liquide à 35% de MG
- 100g de mascarpone
- 30g de sucre glace
- 2 pêches

Préparation

1. dans un cul-de-poule, puis mixez le tout avec un mixeur plongeant.
2. Fouettez ensuite la crème en chantilly et réservez au réfrigérateur.
3. La crème diplomate : Crème pâtissière Crème mascarpone à la vanille Dans le bol du robot pâtissier, fouettez la crème pâtissière pour la détendre.
4. Ajoutez la crème mascarpone, puis finissez de mélanger la crème délicatement à la maryse.
5. Placez la crème diplomate ainsi obtenue dans une poche à douille munie d'une douille cannelée.
6. Le montage : QS de sucre glace QS de sirop d'imbibage 2 pêches Coupez la brioche en deux dans le sens de l'épaisseur.
7. Imbibez de sirop les deux parties à l'aide d'un pinceau.
8. Pochez un peu de crème diplomate sur toute la surface de la brioche, puis garnissez le compotée de framboises et groseilles et recouvrez de pêches pochées.

9. Recouvrez ensuite de crème diplomate.

10. Emportez le centre de la partie supérieure de la brioche, puis déposez le couronne sur la crème diplomate.

11. Saupoudrez de sucre glace puis garnissez le centre de morceaux de pêches fraîches.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com