

Charlotte Pyramide

Recette pour 20 pièces

Pâte Sablée Amande

150 g	Beurre
6 g	Sel
110 g	Sucre glace
40 g	Poudre d'Amande Blanchie Marguerite
2 g	Vanille en poudre
270 g	Farine T55
55 g	Oeufs entiers

Faire un sablage en mélangeant le beurre, le sel, le sucre glace, la Poudre d'Amande Blanchie, la vanille en poudre et la farine. Ajouter ensuite les œufs, pétrir sans corser jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Réserver au froid positif. Laisser reposer 24 heures avant utilisation. Étaler la pâte sablée amande à 3 mm d'épaisseur, foncer des cercles à tartelettes de 7 cm Ø et 1,5 cm H et laisser reposer au réfrigérateur pendant environ 1 heure.

Crème d'Amande Framboise

75 g	Beurre
100 g	Sucre glace
55 g	Oeufs entiers
100 g	Poudre d'Amande Blanchie Marguerite
10 g	Tradextra Marguerite
10 g	Alcool de framboise
50 g	Stablofour Framboise Pépins Linzer Marguerite

Au batteur, à la feuille, mélanger le beurre pommade et le sucre glace, ajouter graduellement les œufs puis la Poudre d'Amande Blanchie, Tradextra, l'alcool de framboise et terminer en ajoutant Stablofour Framboise Pépins Linzer. Réserver pour la garniture des tartelettes.

Crème Litchi

250 g	Purée de litchi
80 g	Sucre semoule
70 g	Jaunes d'œufs
20 g	Tradextra Marguerite
1 pce	Gousse de vanille
50 g	Chocolat Blanc 29 %
28 g	Masse gélatine*
30 g	Liqueur Soho® litchi
250 g	Crème fleurette

Réaliser une crème pâtissière avec la purée de litchi, le sucre semoule, les jaunes d'œufs, Tradextra et la gousse de vanille fendue et grattée. Ajouter dans la crème chaude le **Chocolat Blanc 29 %**, la masse gélatine et la liqueur Soho® litchi. Refroidir la crème au réfrigérateur. Bien lisser la crème froide et ajouter la crème fouettée. Remplir des cônes en plastique à raison de 42 g et disposer 3 framboises avant de lisser à ras. Réserver pour le montage.

Biscuits Cuillère Rouge

150 g	Blancs d'œufs
125 g	Sucre semoule
100 g	Jaunes d'œufs
65 g	Farine
55 g	Fécule de pomme de terre
QS	Colorant rouge

Au batteur à l'aide du fouet, monter les blancs d'œufs meringués avec le sucre semoule. Les blancs bien montés, ajouter en une seule fois les jaunes d'œufs et stopper le batteur. Incorporer ensuite le mélange tamisé farine et fécule de pomme de terre, et enfin le colorant rouge. Dresser à la poche à douille unie des biscuits en forme de gouttes de 6 cm de long et saupoudrer deux fois de sucre glace. Cuire au four ventilé à 170°C pendant environ 10 min. Réserver pour le montage.

Mon conseil : pour une régularité parfaite, découper un chablon dans une feuille de plastique de 3 mm d'épaisseur et chablonner les biscuits cuillère.

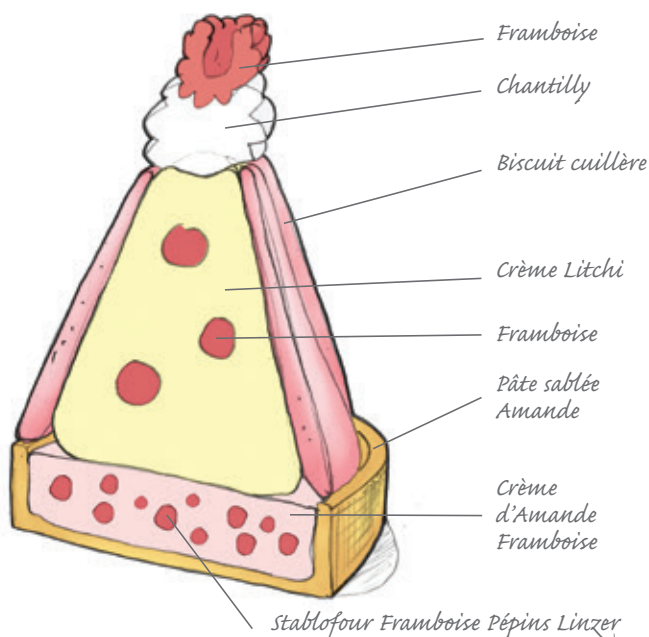
Crème Chantilly Mascarpone Vanille

200 g	Crème fleurette
50 g	Mascarpone
30 g	Sucre glace
1/2 pce	Gousse de vanille

Mélanger tous les ingrédients bien froids et la gousse de vanille fendue et grattée, puis au batteur à l'aide du fouet monter à consistance d'une crème Chantilly. Réserver pour la finition.

Montage et finition

Dresser dans les fonds de tartelettes crues, à la poche à douille N° 9, 25 g de crème d'amande framboise puis à l'aide d'un cornet, tracer dans cette crème d'amande 15 g de **Stablofour Framboise Pépins Linzer**. Cuire les fonds au four ventilé à 160°C pendant environ 25 minutes. Laisser refroidir les fonds de tartelettes. Démouler les cônes de crème litchi sur les tartelettes bien froides, disposer tout autour les biscuits cuillère rouges en forme de gouttes, puis couper légèrement le sommet. Dresser à la poche à douille cannelée une petite rosace de crème Chantilly mascarpone vanille et décorer d'une framboise fraîche.





*« Les biscuits à la cuillère
ont été chablonnés en cône sur
une base de pâte sablée amande.
L'esprit de la charlotte est
restitué avec une vraie touche
de modernité. »*



Jean-Michel Perruchon

