

LES RECETTES DE -NICOOK-

CHARLOTTE FRAMBOISE - PÊCHE



GUIDE

LA CRÈME PÂTISSIÈRE

INGREDIENTS

1000 gr de crème liquide entière
500 gr de lait entier
2 gousses de vanille
80 gr de jaune d'œufs
80 gr de sucre en poudre
20 gr de farine
20 gr de Maizena
4 feuilles de gélatine
40 gr de beurre

USTENSILES

Fouet
Casserole
Film alimentaire

TEMPS

Préparation : 15 minutes
Repos : jusqu'à utilisation (au frais)

RECETTE

LA CRÈME PÂTISSIÈRE

- Réhydrater les feuilles de gélatine dans de l'eau froide
- Mettre le lait dans une casserole avec les deux gousses de vanille grattées
- En parallèle mettre les jaunes avec le sucre et bien les mélanger
- Ajouter ensuite la farine et la Maizena et mélanger de nouveau
- Lorsque le lait frémit, en verser la moitié sur le mélange précédent puis remettre le tout dans la casserole
- Cuire la crème sur feu moyen sans cesser de mélanger jusqu'à épaississement
- Hors du feu ajouter la gélatine bien essorée ainsi que le beurre
- Débarrasser la crème dans un autre récipient, la filmer au contact
- Réserver au frais jusqu'à utilisation

GUIDE

LA CRÈME CHANTILLY

INGREDIENTS

500 gr de crème liquide entière
35 gr de sucre glace
1 gousse de vanille

USTENSILES

Robot pâtissier + Fouet

TEMPS

Préparation : 15 minutes

RECETTE

LA CRÈME CHANTILLY

- Dans la cuve du batteur bien froide, mettre la crème froide avec le sucre glace et les graines de la gousse de vanille
- Mettre le batteur sur vitesse 1 le temps que les éléments soient bien mélangés
- Augmenter progressivement la vitesse pour monter votre crème en chantilly bien ferme (attention de ne battre trop vite, vous risquez de transformer la crème en beurre)
- Une fois la crème montée, la réserver de côté

GUIDE

LA GELÉE DE FRAMBOISES

INGREDIENTS

500 gr de framboises surgelées

30 gr de sucre

5 gr de pectine

Jus d'un citron

Des framboises fraîches

Des pêches fraîches

USTENSILES

Casserole

Tamis

Cuillère en bois

Filtre

Fouet

TEMPS

Préparation : 20 minutes

RECETTE

LA GELÉE DE FRAMBOISES

- Pour commencer mettre les framboises surgelées dans une sauteuse avec le jus de citron, faire chauffer et laisser compoter quelques minutes
- Bien les écraser avec une cuillère en bois puis les passer au travers d'un tamis afin de ne pas avoir de grains
- Vous devez récupérer environ 300 gr de jus de framboises filtrées
- Remettre ensuite le jus filtré dans une casserole et faire chauffer
- Mélanger ensemble le sucre et la pectine puis les verser en pluie dans le jus de framboises chaud tout en mélangeant au fouet
- Porter à ébullition 1mn sans cesser de mélanger, puis débarrasser le jus gélifié dans un récipient
- Une fois le mélange totalement refroidit ajouter des framboises fraîches entières et des morceaux de pêches, réserver jusqu'à utilisation

GUIDE

LE BISCUIT À LA CUILLÈRE

INGREDIENTS

100 gr de farine
100 gr de Maizena
250 gr de blancs d'œufs
180 gr de sucre
160 gr de jaunes d'œufs
Un peu de sucre glace

USTENSILES

Tamis
Robot pâtissier + fouet
Maryse
Poche à douille
Cercle 20cm de diamètre et 8cm de haut

TEMPS

Préparation : 20 minutes
Cuisson : environ 25 minutes
Total : environ 45 minutes

RECETTE 1/2

LE BISCUIT À LA CUILLÈRE

- Pour commencer, tamiser ensemble la farine et la Maizena et réserver les poudres de côté
- Mettre les blancs dans la cuve du batteur avec $\frac{1}{3}$ du sucre et commencer à les monter
- Lorsque le mélange devient mousseux ajouter le deuxième tiers du sucre
- Puis ajouter le dernier tiers pour serrer les blancs à la fin
- Vous obtenez une belle meringue
- Ajouter ensuite les jaunes à la meringue délicatement en les incorporant à la Maryse afin de ne pas trop faire redescendre les blancs
- Ajouter ensuite en suivant le même procédé les poudres tamisées
- Lorsque le mélange est bien lisse le mettre dans une poche à douille

GUIDE & RECETTE

LE SIROP D'IMBIBAGE

INGREDIENTS

100 gr d'eau

50 gr de sucre

Quelques gousses de vanille usagées

USTENSILES

Casserole

Film alimentaire

Filtre

TEMPS

Préparation : 10 minutes

- Faire chauffer le tout, filtrer et réserver de côté

RECETTE 2/2

LE BISCUIT À LA CUILLÈRE

- Puis dresser des boudoirs sur une plaque de la hauteur du cercle et sur une longueur suffisante pour arriver à la moitié du cercle
- Pour un cercle de 20cm de diamètre sur 8cm de haut vous devez :
- Dresser deux plaques de biscuit de 32 cm de long sur 8 de haut
- Ainsi en les réunissant à l'intérieur du cercle vous pourrez en faire le tour
- Puis garnir un cercle de 20cm sur 2/3cm de haut pour faire la base de la charlotte
- Les saupoudrer de sucre glace avant de les enfourner à 200 degrés pendant 8 à 10mn pour les boudoirs et 15mn pour la base de la Charlotte
- Les démouler immédiatement à la sortie du four et les réserver de coté

GUIDE

LE MONTAGE DE LA CHARLOTTE

INGREDIENTS

Votre crème pâtissière
Votre crème chantilly
Votre gelée de framboises
Votre biscuit à la cuillère
Votre sirop d'imbibage
Framboises fraîches

USTENSILES

Cercle de service
Cercle 20cm de diamètre et 8cm de haut
Papier sulfurisé
Poche à douille

TEMPS

Préparation : 15 minutes
Repos : au frais entre 4h (mini) et 24h

RECETTE

LE MONTAGE DE LA CHARLOTTE

- Récupérer la crème pâtissière et la crème chantilly et les mélanger selon ces proportions $\frac{1}{3}$ de chantilly et $\frac{2}{3}$ de crème pâtissière
- Puis mettre cette crème (diplomate) dans une poche à douille
- Récupérer un cercle de 20cm de diamètre et 8cm de haut chemisé de papier sulfurisé
- Récupérer la première bande de boudoir imbibé de sirop puis la disposer à l'intérieur du cercle, reproduire l'opération avec la seconde en les collant et serrant bien
- Ajouter ensuite la base de biscuit (imbibée) au fond du cercle (la retailler si besoin)
- Mettre ensuite une belle couche de crème diplomate
- Puis au centre quelques généreuses cuillères de compote de framboises recouvrir de crème diplomate
- Continuer le montage de la sorte jusqu'à arriver à hauteur
- Finir ensuite avec des framboises fraîches