



BISCUIT SUCCES AUX AMANDES, CREME VANILLE-MASCARPONE ET FRAISES



Ingrédients pour le biscuit succès aux amandes : 100gr d'amandes en poudre, 100gr de sucre glace, 20gr de fécule (de maïs ou pommes de terre), 120gr de blancs d'oeuf, 30gr de sucre semoule.

Dans un saladier, mélangez la poudre d'amandes, le sucre glace et la fécule. Montez les blancs en neige, en ajoutant le sucre semoule vers la fin, pour les serrer. Incorporez les poudres, en mélangeant délicatement de bas en haut : le mélange ne doit pas être homogène, vous risquerez de faire retomber les blancs en mélangeant trop. Transférez dans une poche à douille avec douille lisse, de petit diamètre et dressez 2 ronds de 22cm de diamètre. Enfourez les deux plaques dans un four préchauffé à 150°C, à chaleur tournante, pendant environ 20 à 25 minutes. A la sortie du four, décollez les biscuits et couvrez-les pour qu'ils ne sèchent pas.

Dans un saladier mélangez la poudre d'amande, le sucre glace et la fécule. Montez les blancs en neige en les serrant avec le sucre en poudre. Versez le mélange sur les blancs en neige et incorporez le délicatement.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2014 ©That's Amore! Tous droits réservés.



Ingrédients pour la crème à la vanille et mascarpone : 250gr de mascarpone, 340gr de crème liquide entière, 90gr de sucre, 3 jaunes, 38gr d'eau, 6gr de gélatine, 1 gousse de vanille.

Mettez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau bien froide pour les ramollir. Fendez en deux la vanille et grattez les graines, puis ajoutez-les à la crème et montez en chantilly. Réservez au frigo. Dans une petite casserole, portez à ébullition l'eau et le sucre jusqu'à 115°C (il vous faudra 10 minutes environ). Retirez du feu, ajoutez la gélatine bien égouttée. Dans un saladier, versez le sirop chaud sur les jaunes d'oeufs en mélangeant avec le batteur électrique, à pleine vitesse. Une fois la préparation refroidie, ajoutez le mascarpone et fouettez à l'aide d'un fouet. Ajoutez ensuite la crème chantilly et mélangez délicatement, avec une spatule.

Montage : 600gr de fraises lavées et séchées, sucre glace.

Coupez une dizaine de fraise en deux, gardez-en quelques une pour la décoration, puis coupez le reste en petits dés. Déposez un premier disque de biscuit dans un cercle posé sur le plat de service. Tapissez-le avec du rhodoïd ou du papier sulfurisé. Disposez le fraises coupées en deux tout autour du cercle. Versez moitié de la crème, ajoutez les dés de fraises, puis terminez avec la crème restante. Réservez au réfrigérateur pendant au moins 4 heures. Avant de servir, décerclez, ôtez le papier sulfurisé, saupoudrez de sucre glace et décorez avec les fraises.