



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
<u>Mousse Matcha</u>	-		Mousse Matcha:
	Fromage blanc 40 %	3960 g	Mélanger le fromage blanc avec le thé matcha. Incorporer la meringue italienne.
	Thé vert (matcha)	48 g	Ajouter la gélatine hydratée, égouttée et fondue, puis la crème fouettée souple.
	Meringue Italienne	800 g	Mousse Vanille:
	Gélatine feuille	80 g	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.
	Crème fouettée 35% de MG	2400 g	Cuire à 85°C. Incorporer la gélatine hydratée, égouttée préalablement.
	=====		Chinoiser. Refroidir à 18°C puis incorporer délicatement la crème montée souple.
<u>Mousse Vanille</u>	-		Biscuit Chocolat:
	Lait	1680 g	Monter les blancs en les serrant avec le sucre puis incorporer délicatement les jaunes, puis le cacao poudre tamisé,
	Jaunes d'œufs (1=20g)	560 g	Cuisson 180°C FV pendant 8/10 minutes.
	Sucre	520 g	Montage entretet :
	Gélatine feuille	72 g	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.
	Vanille gousse	4 g	Insérer quelques framboises entières.
	Crème fouettée 35% de MG	4200 g	Mettre la seconde partie de la mousse vanille jusqu'à hauteur du moule puis disposer le dernier biscuit. Surgeler.
	=====		Montage Petit Gâteau :
<u>Biscuit chocolat (sans farine)</u>	-		Idem, sauf un seul biscuit.
	Blancs d'œufs (1=30g)	1340 g	
	Sucre	1340 g	
	Jaunes d'œufs (1=20g)	900 g	
	cacao poudre (tamisé)	380 g	
	=====		