

L'Opale Opal

Pour réaliser trois entremets de 180 Ø et 4,5 de hauteur.

Sablé turc

3 disques de 160 Ø, 0,5 épaisseur

Beurre	47 g
Beurre ½ sel	31 g
Sucre glace	10 g
Œufs	16 g
Amandes effilées grillées	90 g
Farine	80 g
Crémier le beurre, beurre ½ sel, sucre glace. Ajouter en trois fois les œufs. Incorporer la farine et en dernier les amandes. Réserver au froid. Cuisson 15 mn à 180°C.	

Biscuit pistache

Pour une feuille 40/60

Sucre glace	128 g
Poudre amande	87 g
Poudre pistache	47 g
Jaunes	73 g
Œufs	117 g
Pâte de pistache	47 g
Farine	113 g
Bianc	200 g
Sucres	87 g
Faire mousser les œufs, jaunes, pâte de pistache. Ajouter délicatement la farine. Mélanger cette masse aux blancs montés, serrés avec le sucre. Enfin, incorporer le reste des poudres. Cuisson 10 mn à 195°C.	

Gelée fruitée

Purée de pomme verte	500 g
Puïpe de citron vert	70 g
Sirup à 30°	200 g
Gélatine F.	15 g
Essence de basilic	QS
Fraises rôties	240 g
Hydrater la gélatine puis la faire fondre dans le sirup à 30°C. Mélanger le tout aux pulpes. Ajouter l'essence de basilic en dernier. Couler la gelée entre deux disques de biscuit pistache dans un cercle de 160 Ø, 4,5 hauteur, en répartissant les fraises. Poser en froid négatif.	

Bavaroise fraise

Jus de fraise de macération	500 g
Jaunes	150 g
Sucre	80 g
Gélatine F.	14 g
Alcool de fraise	30 g
Jus de citron	10 g
Crème de cassis	10 g
Crème montée	350 g
Pocher à 84°C le jus de fraise, jaunes, sucre. Ajouter la gélatine à chaud puis mixer le tout. À 40°C, incorporer, alcool de fraise, jus de citron, crème de cassis. À 35°C, ajouter la crème montée. Réaliser un montage à l'envers en cercle 180 Ø en insérant le palet de gelée fruitée dans la bavaroise. Refermer l'entremets à l'aide du sablé turc.	

Makes three desserts 180 Ø and 4.5 thick.

Turkish shortcake

3 disks 160 Ø, 0.5 thick

Butter	47 g
Semi-salt butter	31 g
Icing sugar	10 g
Egg	16 g
Grilled sliced almonds	90 g
Flour	80 g
Cream the butter, semi-salt butter, icing sugar. Add the eggs in three goes. Fold in the flour and last of all the almonds. Reserve cold. Bake 15 mn at 180°	

Pistachio biscuit

Make a 40/60 sheet

Icing sugar	128 g
Almond powder	87 g
Pistachio powder	47 g
Yolks	73 g
Egg	117 g
Pistachio paste	47 g
Flour	113 g
Whites	200 g
Sugar	87 g
Whisk the eggs, yolks and pistachio paste until foamy. Gently add the flour. Mix this preparation with the whipped whites stiffened with the sugar. Lastly, fold in the rest of the powders. Bake for 10 mn at 195°.	

Fruit jelly

Green apple purée	500 g
Lime pulp	70 g
30° syrup	200 g
Gélatine F.	15 g
Basil essence	QS
Roasted strawberries	240 g
Soak the gelatine and melt in the syrup at 30°. Mix this with the fruit pulps. Add the basil essence last. Pour the jelly between two disks of pistachio biscuit in 160 Ø, 4.5 high circle and distribute the strawberries. Place in the freezer.	

Strawberry bavarois

Strawberry soaking juice	500 g
Yolks	150 g
Sugar	80 g
Gélatine F.	14 g
Strawberry liqueur	30 g
Lemon juice	10 g
Crème de cassis	10 g
Whipped cream	350 g
Poach the strawberry juice, yolks, sugar at 84°. Add the gelatine when hot and blend. At 40°, fold in the strawberry liqueur, lemon juice, crème de cassis. At 35°, add the whipped cream. Assemble upside down in a 180 Ø circle and insert the disk of fruit jelly in the bavarois. Close off with the Turkish shortbread.	

Recette proposée par
Jean-Claude Vergne
Pâtisserie de l'Eglise,
Paris

By Jean-Claude Vergne
Pâtisserie de l'Eglise,
Paris





Photo : Benoît Auvray