

# Ispahan\*

MARSAULT Victor

4 avril 2012



---

\*Pierre Herm[Pleaseinsert“PrerenderUnicode~intopreamble], *ph10*, page 81

## I. Ingrédients & ustensiles

Pour un entremet de 25cm de diamètre :

- 600g de tant-pour-tant<sup>1</sup> ;
  - 235g de blancs d'œufs frais ;
  - 8g de colorant rouge ;
  - 650g de sucre semoule ;
  - 150ml d'eau ;
  - 110g de blancs d'œufs « vieillis<sup>2</sup> » ;
  - 70g de jaunes d'œufs ;
  - 90ml de lait entier ;
  - 1,5g de poudre de blanc d'œufs ;
  - 445g de beurre ;
  - 4g d'essence alcoolique de rose (Sévarome)<sup>3</sup> ;
  - 25g de sirop de rose (Shah)<sup>3</sup> ;
  - 250g de letchis au sirop en conserve ;
  - 375g de framboises fraîches<sup>4</sup>.
- 1 poche à douille ;
  - 1 embout n°11.

---

1. 50% poudre d'amande — 50% sucre glace

2. blancs d'œufs vieillis : laissés plusieurs jours à température ambiante ; voir glossaire page ??

3. j'ai utilisé de l'arôme de rose à la place

4. des framboises congelées ne conviennent pas pour la décoration extérieure

## II. Deux macarons à la rose

- ① 600g de tant-pour-tant ;
- ① 110g de blancs d'œufs frais ;
- ① 8g de colorant rouge ;
- ② 295g de sucre semoule ;
- ② 75ml d'eau ;
- ③ 110g de blancs d'œufs « vieillis » ;
- ③ 1,5g de poudre de blanc d'œuf.

① Mélanger le tant-pour-tant avec les blancs d'œufs frais et les colorants.

② Faire cuire le sucre semoule et l'eau à 117°C « au petit boulé<sup>5</sup> ».

③ Monter en neige les blancs d'œufs vieillis avec la poudre de blanc d'œuf.

②+③ Mettre le batteur en deuxième vitesse, et verser le deuxième mélange en filet dans le troisième. Laisser refroidir jusqu'à 50°C en battant continuellement.

①+②③ Incorporer complètement cet appareil ②③ dans le mélange ① ; faire retomber l'appareil : continuer à le travailler jusqu'à ce qu'il devienne souple, brillant et légèrement humide en surface.

①②③ À l'aide de la poche à douille, dresser deux macarons de 24cm de diamètre sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faire cuire à 165°C dans un four à air ventilé pendant 22 minutes. Laisser refroidir sur les plaques puis conserver au réfrigérateur face à face dans du papier étirable.

## III. Crème au beurre

- ① 250g de sucre semoule ;
- ① 75ml d'eau ;
- ② 125g de blancs d'œufs frais ;
- ② 25g de sucre semoule ;
- ③ 90ml de lait entier ;
- ④ 70g de jaunes d'œufs ;
- ④ 90g de sucre semoule ;
- ⑤ 375g de beurre.

① Faire cuire l'eau et le sucre jusqu'à 121°C «au grand boulé».

② Faire monter les blancs «au bec d'oiseau<sup>6</sup>», avec les 25g de sucre.

①+② Battre à vitesse moyenne les blancs ① en versant en filet le sucre cuit ②. Continuer à battre jusqu'à complet refroidissement<sup>7</sup>.

③ Faire bouillir le lait.

④ Battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent.

③+④ Verser le lait sur ce mélange, en fouettant, puis faire cuire jusqu'à épaississement, comme une crème anglaise. Enfin, refroidir au batteur à grande vitesse.

⑤ Faire foisonner le beurre au batteur.

③④+⑤ Incorporer au batteur la crème anglaise ③④ dans le beurre.

①②+③④⑤ Incorporer à la main la meringue italienne ①② dans ce dernier mélange ③④⑤. Faire refroidir au réfrigérateur à jusqu'à +4C.

---

5. voir Appendice ?? page ??

6. au bec d'oiseau : mousseux mais encore liquide, voir glossaire page ??

7. il est préférable de laisser tourner le batteur à petite vitesse jusqu'à utilisation de l'appareil

## IV. Crème à la rose

- III 675g de crème au beurre ;
- I 70g de beurre ;
- 2 4g d'essence alcoolique de rose (Sévarome) ;
- 2 25g de sirop de rose.

III+I Faire foisonner la crème au beurre froide avec le beurre pour la rendre légère et crémeuse jusqu'à ce qu'elle soit homogène et lisse.

III+2 Ajouter l'essence alcoolique de rose et le sirop de rose, mélanger et utiliser immédiatement.

## V. Montage & finition

- I 250g de letchis en boite ;
- 2 375g de framboises fraîches ;
- II 2 coques de macarons ;
- IV 875g de crème à la rose.

I Egoutter les letchis (dénoyer les, le cas échéant).

II Retourner les coques de macarons et les vaporiser d'eau.

II+IV Placer les macarons à l'envers puis les garnir chacun d'un disque de crème à la rose à l'aide d'une poche à douille.

I+2+II+IV Placer une couronne de framboises fraîches sur l'un des deux macarons puis placer des cercles concentriques alternés letchis/framboises jusqu'au centre. Retourner enfin le second macaron par dessus.

Conserver au réfrigérateur (jusqu'à 2 jours).

□