Fraisier Vanille-Pistache
Pour !4 entremets



1. ***BISCUIT MOELLEUX À LA PISTACHE KERMAN***

Pour 2 plaques de 40×60 cm :
1000 g de Financier ancel
300 g de beurre fondu
600 g d'œufs
140 g de Pâte de Pistache Kerman cresco

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène. Répartir puis étaler la masse sur des plaques recouvertes de toiles de cuisson. Cuire environ 15 min à 180°C en four ventilé ou à 200°C en four à sole. Après complet refroidissement, retirer les toiles de cuisson. Détailler des fonds de 20 cm (2 par entremets) en utilisant des cercles à entremets.

2. ***MOUSSELINE À LA VANILLE TAHITENSIS***

750 g de Mousseline ancel
1.5 L d'eau froide
30g d'Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé

Versez l’eau froide dans la cuve du batteur, ajoutez l’extrait de vanille et la préparation pour mousseline. Mélangez 1 min en première vitesse puis battre 4 min à grande vitesse.

3. ***FRAISES***

800 g de fraises

Couper les fraises en deux dans le sens de la hauteur.

4. ***MONTAGE ET FINITION***

Placer les cercles à entremets de 20 cm de ø sur une ou des plaque(s) recouverte(s) d’un papier cuisson. Déposer un fond de moelleux à la pistache dans chaque cercle. Disposer des fraises contre le bord intérieur des cercles, la pointe vers le haut. A l’aide d’une poche, chemiser l’intérieur des cercles avec de la crème Diplomate en recouvrant les fraises. Remplir les cercles de crème à mi-hauteur. Répartir les fraises puis le restant de crème. Couvrir avec les fonds de moelleux restant puis réfrigérer au moins 2 heures. Retirer les cercles à l’aide d’un chalumeau. Décorer avec des cœurs en chocolat et des fruits rouges.

Astuce : Pour un rendu brillant, napper le dessus des entremets avec du Nappage Miroir Neutre ancel.