

# Griotte-in (sans gluten)

Pour 15 petits gâteaux individuels

## Masse amande

1	Pâte d'amande 50%	380g
	Beurre noisette	200g
	Vanille gousse	1p
	Farine de riz	60g
2	Sucre semoule	190g
3	Oeufs	380g



## Masse amande

Détendre progressivement la pâte d'amande avec le beurre noisette tiède et l'intérieur d'une gousse de vanille grattée. Ajouter la farine de riz, le sucre et foisonner 5mn. Ajouter les oeufs et monter la masse au fouet. Mettre le tout en cellule de froid 10 minutes et fouetter la masse à nouveau pour une belle émulsion. Garnir les moules silicones au 3/4 et cuire 15 à 20 minutes à 170 degrés. Démouler immédiatement et passer en cellule pour refroidir le petit gâteau.



## Confit gélatiné griotte

1	Griottes congelées	330g
	Sucre semoule	30g
2	Pectine E440	7g
3	Sucre cristal	330g
4	Glucose (Solution acide)	65g
	Eau	6g
5	Acide citrique	6g



## Confit gélatiné griotte

Porter les griottes à ébullition. Incorporer les mélanges sucre semoule pectine. Faire bouillir 2 à 3 minutes. Mixer ou pas en fonction de la texture recherchée. Ajouter le sucre cristal en deux ou trois fois. Ajouter le glucose et cuire à 107°C et obtenir une mesure en Brix à 75 réfractomètre.

Incorporer les 12 grammes de solution acide, bouillir une minute et couler en moule silicone sur une épaisseur de 3 à 4 mm. Laisser prendre 30mn à température ambiante, surgeler et poser sur le biscuit amande.

## Sirap kirsch

	Sucre roux	150g
1	Nectare de cranberry	300g
2	Kirsch	15g
3	Gélatine feuille	2g



Ce petit gâteau se conserve plusieurs jours à l'air libre. Son goût s'affine au bout de 24 heures pour former une alliance parfaite entre l'amande et la cerise.

## Sirap kirsch

Faire bouillir le jus de cerise avec la sucre roux, refroidir à 60°C et incorporer le kirsch. Ajouter la gélatine préalablement trempée et essorée. Fouetter et écumer. Plonger un instant et entièrement le biscuit et son confit. Egoutter une heure sur grille et ranger en caissette.



Ce petit gâteau est extrêmement moelleux. La pâte d'amande 50% permet d'apporter du goût et de l'onctuosité. Le fruit utilisé pourra être changé et associé à un autre sirap. Le sans gluten permettra à ce gâteau de voyage d'être dégusté par tous.



Supplément web



Devenir Pâtissier  
Carnet de recettes numérique d'un enseignant