

Le Russe



La recette :

Pour un cadre inox de 20 x 30 cm*

Le praliné maison : 125g de noisettes Piémont*, 125 g d'amandes entières avec la peau, 165g de sucre, 45g d'eau minérale, les graines d'1/2 gousse de vanille. Torrifier à cœur les fruits secs 20 min dans le four préchauffé à 165° chaleur tournante. Réserver les amandes telles quelles et **monder*** les noisettes. Dans une casserole à fond épais, faire un sirop avec l'eau, le sucre et les graines de vanille. Le cuire à 121°. Ajouter les fruits secs et hors du feu remuer à la spatule jusqu'à ce que le sucre cristallise et que le mélange sable. Reporter le tout sur feu moyen en remuant constamment et soigneusement jusqu'à l'obtention d'un caramel ambré. Verser alors le mélange sur un tapis en silicone et laissez durcir et refroidir à température ambiante pendant 30 min environ. Casser la masse froide en petits morceaux et la broyer progressivement au robot mixer. On obtient d'abord une poudre, puis petit à petit l'huile des fruits va permettre d'avoir une pâte de plus en plus lisse.

La crème au praliné : 80g de jaunes d'oeufs à température ambiante, 200g de sucre, 60g d'eau, 200g de beurre, QSP* de praliné 50% de fruits*. Dans la cuve du robot fouetter les jaunes pour les faire mousser. Réaliser un sirop avec le sucre et l'eau et le cuire à 121°. Le verser sur les jaunes avec précaution le long du bol de la cuve et battre à grande vitesse jusqu'au complet refroidissement. Incorporer petit à petit le **beurre pommade*** coupé en dés tout en continuant à battre jusqu'à ce que la crème soit homogène. Ajouter alors le praliné à doser en fonction de l'intensité de la saveur que vous voulez obtenir.

Le fond de russe : 250g de sucre glace, 125 de poudre d'amande, 125g de poudre de noisette, 100g de farine, **135g de lait frais entier***, 640g de blancs d'œufs, 100g de sucre semoule, QSP de sucre glace, 3 **tapis flexipat***.

Mixer le sucre glace avec la poudre d'amande et de noisette. Tamiser le tant pour tant obtenu avec la farine puis mélanger avec le lait pour obtenir une pâte assez ferme. **Monter les blancs*** et les serrer avec le sucre. En prélever une partie et la mélanger intimement avec la masse tant pour tant lait. Reverse le tout sur les blancs montés restants et mélanger délicatement à la **maryse***. Diviser la masse en 3 et l'étaler sur trois flexipats, saupoudrer de sucre glace et cuire à 180° four préchauffé chaleur tournante pendant 10min/12 min à vérifier, le biscuit doit légèrement gonfler et rester souple et moelleux. Laisser refroidir.

La finition : QSP de sucre glace.

Découper 3 rectangles de 20 x 30. Poser un fond de russe dans un cadre inox le recouvrir d'une couche de crème praliné, poser un second fond dessus puis une couche de praliné. Terminer par le dernier biscuit, appuyer sur la surface pour égaliser l'épaisseur puis lisser avec le reste de crème. Laisser durcir une heure au réfrigérateur. Retirer le cadre, égaliser les bords au couteau, poudrer de sucre glace et réserver au frais. Ramener à température ambiante pour la dégustation.

Explications utiles ou futiles

Pensez à les lire avant de poser vos questions, c'est ici que j'essaie de les anticiper...

Les proportions : vous pouvez bien sûr les diminuer à votre guise, une règle de trois une calculatrice et le tour est joué.

Les cadres et les tapis flexipat : vous pouvez utiliser des cadres à pâtisserie réglables comme [ici -clit-](#). Les tapis flexipat sont des **tapis en silicone à bord -clit-** très pratiques pour étaler les fonds de russe. Veillez à répartir équitablement l'appareil pour avoir des biscuits d'égale épaisseur. Deux tapis peuvent suffire pour ces proportions, vous pourrez pour la couche du milieu faire un assemblage avec les tombées de la découpe surtout si vous faites des russes de plus petite taille. Si vous ne disposez que d'un seul tapis faites la cuisson en plusieurs fois mais attention l'appareil n'attend pas trop ...

Monter les blancs : au bec d'oiseau bien sûr ...Comprendre les termes employés **c'est ici par ordre alphabétique -clit-**.

Noisettes Piémont : IGP, ce sont les meilleures elle se pèlent facilement une fois torréfiées. Pour en savoir plus c'est [ici-clit-](#).

Monder : enlever la peau.

QSP : quantité suffisante pour, donc à doser selon votre goût.

Le praliné 50% : 50% de fruits amandes et noisettes et 50% de sucre. Si vous ne voulez pas le réaliser vous même on le trouve maintenant en petit conditionnement - 300g- et l'essayer c'est l'adopter. Où en trouver ? [-clit-clit-](#)

La réalisation du praliné maison : attention de surveiller la torréfaction des fruits secs, pour bien libérer les arômes il faut griller les fruits à cœur mais sans les brûler. Les **broyer progressivement** dans le mixer. Les **robots mixers ménagers -clit-** n'ont pas la puissance suffisante pour de grandes quantités donc il faut procéder petit à petit si vous ne voulez pas griller le moteur de votre robot.

Beurre pommade : beurre souple surtout pas fondu qui a la consistance d'une pommade.

Le foisonnement : travailler une crème ou un appareil de manière régulière et progressivement pour en augmenter le volume et lui donner de la légèreté.

La crème au praliné : pensez à bien faire mousser les jaunes de la pâte à bombe, et gérez avec précaution la quantité de praliné pour un parfum équilibré.

Le lait frais entier : il est toujours préférable d'utiliser un lait frais entier si possible micro-filtré **-clit-**, la matière grasse retient les arômes.

Maryse : spatule en caoutchouc **si possible pro comme ici -clit-**, l'amie de la pâtissière.

La cuisson du biscuit : ne pas oublier que les températures et temps de cuisson sont toujours donnés à titre indicatif et peuvent varier d'un four à l'autre, il est impératif de bien surveiller la coloration, le biscuit ne doit pas être meringué comme un fond de succès, il doit rester moelleux.

La finition : parez soigneusement au couteau les côtés du Russe pour une finition régulière et impeccable.

La dégustation