

Entremets Framboise Vanille

Nombre de parts : 12

Temps de préparation : 1h30

Temps de cuisson : 35 minutes.

Moules utilisés : cercles de 20 et de 22 cm de diamètre,

et un petit moule en silicone de 14 cm de diamètre sur 1 cm de haut.



Mousse de Framboise

(Les quantités données sont très petites car pour remplir seulement un petit moule en silicone de diamètre 14 cm sur 1 cm de hauteur).

Ingrédients :

- 100 g de purée de framboise (ou de coulis)
- 20 g de sucre (moins si vous utilisez un coulis à la place d'une purée car le coulis contient du sucre)
- 100 g de crème liquide à 30% de matières grasses mini
- 1,5 feuilles de gélatine (feuille de 2 g à 200 blooms)

Préparation :

Mettre la gélatine à réhydrater dans de l'eau glacée pendant une dizaine de minutes.

Faire chauffer quelques minutes la purée de fruit avec le sucre. Hors du feu, rajouter la gélatine bien essorée et remuer.

Monter la crème liquide en crème fouettée peu ferme, comme pour la mousse au chocolat blanc.

Incorporer une petite quantité de crème fouettée dans la purée de framboises qui aura tiédie et mélanger à la maryse. Incorporer ensuite toute la purée de framboise dans la crème fouettée. Mélanger toujours à la Maryse jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Couler dans le moule en silicone et tapoter ce dernier sur le plan de travail afin de chasser toutes les bulles d'air éventuelles (qui laisseraient des trous au démoulage) et placer au congélateur jusqu'au décongélation de l'entremets (minimum d'une nuit).

Fluffy Cake à la Vanille Fourré aux Framboises entières

Ingrédients :

- 3 œufs calibre moyen
- 20 g de sucre pour le 1er mélange + 20 g de sucre pour ajouter aux blancs d'œufs (vous pouvez ajouter du sucre vanillé que vous déduirez de la quantité totale de sucre)
- 1 pincée de sel
- 35 ml de lait
- 5 ml d'extrait de vanille
- 25 ml d'huile
- 40 g de farine
- Quelques framboises entières fraîches ou surgelées
- Quelques gouttes de jus de citron

Préparation :

Préchauffer le four à 170 degrés.

Séparer les blancs des jaunes sur 2 des 3 œufs. Mettre 2 jaunes + 1 œuf entier dans un cul de poule.

Rajouter 20 g de sucre, la pincée de sel, le lait, l'arôme et l'huile et mélanger le tout au fouet à main.

Rajouter progressivement la farine tamisée. Mélanger au fur et à mesure en incorporant la farine.

Battre les 2 blancs d'œufs au fouet électrique ou au robot. Une fois les blancs mousseux, y rajouter le jus de citron puis progressivement le sucre restant, comme pour réaliser une meringue.

Monter les blancs jusqu'à ce qu'ils forment un «bec d'oiseau». Il faut qu'ils se tiennent mais ne soient pas trop fermes.

A l'aide d'une maryse, incorporer en plusieurs fois et délicatement les blancs d'œufs montés en neige au mélange précédent jusqu'à obtenir une pâte homogène et mousseuse.

Verser la préparation dans un cercle de 22 cm que vous aurez placé sur une plaque de cuisson, recouverte de papier cuisson. Parsemer les framboises sur la pâte.

Placer l'ensemble sur une grille en bas du four.

Cuire le gâteau à 170 degrés à chaleur statique pendant 35 minutes .

Sortir le gâteau du four et laisser ensuite plusieurs minutes refroidir dans son cercle. Il va un peu dégonfler, c'est normal ;)!

Puis le démouler en passant la lame d'un couteau tout autour du moule.

Le laisser refroidir.

Parallèlement, mettre du rhodoïd dans un cercle de 20 cm (idéalement un cercle amovible si vous avez).

Une fois refroidi, placer le gâteau dans le cercle de 20 cm (il se sera un peu rétracté sur les côtés et rentrera sans problème). Si vous avez utilisé un cercle amovible, bien serrer le cercle autour du gâteau pour qu'il ne reste pas d'espace.

Réserver.

Gelée de Framboise

Ingrédients:

- 400 g de purée de framboises (ou de coulis)
- 40 g de sucre (ou pas de sucre si vous utilisez un coulis à la place d'une purée de framboises)
- 4 feuilles de gélatine (feuille de 2g à 200 blooms. Il s'agit des feuilles que l'on trouve dans le commerce)

Préparation:

Mettre la gélatine à réhydrater dans de l'eau glacée une dizaine de minutes.

Faire chauffer la purée de fruit et le sucre.

Hors du feu, rajouter la gélatine bien essorée et bien remuer.

La laisser refroidir et la couler la purée de fruit sur le fluffy cake aux framboises.

Mettre au congélateur pour 30 minutes.

Mousse Vanille

Cette mousse est l'une des composantes du dessert "Perle" du chef Pascal Lac, issue du magazine "Fou de Pâtisserie" n°1

Ingrédients :

- 10 g de gélatine (soit 5 feuilles de 2 g à 200 blooms)
- 117 g de jaunes d'œufs
- 55 g de sucre
- 260 g de lait
- 430 g de crème liquide à 30% de matières grasses minimum
- 1 gousse de vanille fendue et grattée

Préparation :

Réhydrater la gélatine 10 minutes dans de l'eau glacée.

Porter le lait à frémissement avec les grains de vanille et la gousse grattée. Laisser infuser 10 min mini.

Blanchir les jaunes avec le sucre puis ajouter 1/3 du lait débarrassé de la gousse et mélanger. Puis verser le reste du lait et bien mélanger.

Remettre le tout sur feu doux en mélangeant constamment jusqu'à atteindre 82°C, comme pour une crème anglaise.

Hors du feu, ajouter la gélatine essorée et mélanger. Réserver.

Monter la crème en crème montée grâce à un fouet ou un robot. Elle doit avoir la consistance d'une chantilly peu ferme.

Incorporer la crème montée au mélange précédent qui doit avoir tiédie (aux alentours de 40 degrés).

Montage final

Sortir le gâteau du congélateur et le décercler.

Mettre du rhodoïd à l'intérieur d'un cercle de 22 cm.

Mettre le gâteau avec la gelée de framboise au centre du cercle de 22 cm préparer juste avant.

Couler la mousse de vanille sur la gelée de framboise et tout autour du gâteau. Le but est que le gâteau avec la gelée de framboise soit recouvert sur le dessus et sur les côtés par la mousse vanille, afin qu'ils ne se voient pas une fois le gâteau fini. Ainsi, le velours que l'on appliquera alors recouvrira bien tout le gâteau (ce qui ne serait pas le cas si le biscuit était apparent).

Remettre au congélateur pour une nuit minimum, idéalement 24h.

Sortir ensuite l'entremets du congélateur, le décercler et le vaporiser de velours blanc. Il faut surtout l'appliquer dès sa sortie du congélateur. Vous pouvez aussi décider d'appliquer un glaçage miroir à la place d'un velours. Ou même le laisser tel quel, sans glaçage ;) !

Démouler ensuite la mousse framboise. Appliquer éventuellement un velours également (rose pour ma part) et le poser sur le dessus de l'entremets, au centre.

Finir par poser des fruits tout autour, ainsi que la décoration que vous souhaitez. Moi j'ai rajouté des meringues.

Remettre au réfrigérateur pour la décongélation. Prévoir de le sortir la veille pour le déguster le lendemain midi, ou le midi pour le soir.