

Entremets framboises

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Préparation



Préchauffer le four à 180°C.

Mettre au froid la crème liquide et le bol dans lequel vous ferez la crème fouettée.

Réaliser le biscuit dacquoise préalablement. Il doit être froid pour le

montage.

Ingrédients

Biscuit dacquoise



90 g de poudre d'amandes
90 g de sucre glace
30 g de sucre semoule
3 blancs d'oeufs

Côté framboises...

Mousse

400 g de framboises
400 g de crème entière liquide
120 g de sucre
10 g de de gélatine (5 feuilles)
2 blancs d'oeufs

Miroir

100 g de framboises
30 g de sucre
4 g de de gélatine (2 feuilles)

Prévoir quelques fruits rouges (framboises, mûres, groseilles, cassis)
pour le décor

Réalisation

Dacquoise

Tamiser la poudre d'amande et mélanger au sucre glace.

Battre les blancs en neige à petite vitesse et dès qu'ils sont montés à moitié, incorporer le sucre semoule en deux fois.

Quand les blancs sont fermes, ajouter la poudre d'amande sucrée en pluie en soulevant délicatement avec une spatule à bout souple.

Verser cette pâte dans une poche à douille lisse (n°12). Dessiner au crayon un disque de 24 cm sur une feuille de papier sulfurisé posée sur une plaque. Façonner le disque de pâte en déposant la pâte en spirale à partir du centre.

Avant la cuisson, saupoudrer légèrement le disque de sucre glace. Laisser reposer 10 minutes.

Recommencer le saupoudrage. Laisser reposer 10 minutes à nouveau.

Enfourner le disque de pâte. Faire cuire dans le four préchauffé à 180°C 10 à 12 minutes.

Sortir la dacquoise du four et laisser refroidir sur une grille.



<http://www.uneplacepourledessert.com>



Mousse framboise

Faire ramollir la gélatine dans l'eau froide.

Faire chauffer (10 minutes) à feu doux les framboises et le sucre afin de réaliser le coulis. Passer au chinois pour supprimer les pépins et ajouter la gélatine au coulis.

Fouetter la crème liquide froide dans un récipient froid afin d'obtenir une consistance ferme. Ajouter le coulis tiédi à la crème fouettée et mélanger

déliatement. Monter les blancs en neige ferme et incorporer les blancs au mélange précédent.

Miroir framboise

Comme pour la mousse précédente, réaliser le coulis :

Faire ramollir la gélatine dans l'eau froide. Chauffer 10 minutes à feu doux les framboises et le sucre afin de réaliser le coulis. Passer au chinois pour supprimer les pépins et ajouter la gélatine au coulis.

Montage

Sur le plat de service, déposer le biscuit dacquoise et ajuster le cercle à pâtisserie.

Verser la mousse framboise et lisser pour obtenir une surface bien plane. Placer au congélateur 1 heure ou frigo 2 heures minimum afin que la crème se fige.

Après refroidissement de la mousse, verser le miroir tiédi sur la mousse et incliner le plat de service dans tous les sens afin que le miroir couvre entièrement et régulièrement la mousse.

Décorer ensuite le miroir avec des fruits rouges (framboises, mûres, groseilles, cassis)



Remettre au frais pendant deux heures.

Et...déguster !

