

# Gâteau Vanille Framboise et Chantilly

Nombre de parts : 8/10

Temps de préparation : 1h30 déco comprise

Temps de cuisson : 58 minutes.



## Fluffy Cake (à faire la veille)

### Ingrédients:

(Pour un gâteau de 18 cm de diamètre et une hauteur de 7 cm. Prévoir un moule d'une hauteur de 10 cm )

- 6 œufs calibre moyen
- 40 g de sucre pour le 1er mélange + 40 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
- 75 ml de lait
- 5 ml d'extrait naturel de vanille
- 50 ml d'huile
- 80 g de farine
- Quelques gouttes de jus de citron

### Préparation:

Préchauffer le four à 170 degrés. Placer la grille au plus bas dans le four.

Commencer par chemiser le fond de votre moule de 18 cm de diamètre (juste le fond pas les bords) avec une feuille de papier cuisson. Ne pas beurrer et ne pas chemiser les bords du moule.

Séparer les blancs des jaunes sur 5 des 6 œufs. Mettre 5 jaunes + 1 œuf entier dans un cul de poule.

5 blancs d'œufs d'un côté et 5 jaunes + 1 œuf entier de l'autre

Rajouter 40g 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 5 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 le moule. Tapoter ensuite le moule en le laissant retomber sur le plan de travail de façon à chasser les bulles d'air éventuelles.

Placer ce moule dans un plat plus grand pour une cuisson au bain marie. Pour cela, verser de l'eau chaude dans le plat, jusqu'à ce que le moule avec la préparation «flotte» (il faut compter environ 1,5 cm d'eau).

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

Cuire le gâteau à 170 degrés à chaleur statique pendant 58 minutes.

Éteindre ensuite le four et laisser le gâteau dans le four encore 5 min.

Sortir le gâteau du four et laisser retomber le moule plusieurs fois sur le plan de travail. L'idée, cette fois, est de tapoter le moule en le laissant retomber de façon à ce que les bords du gâteau se décollent légèrement tous seuls des bords du moule.

Laisser ensuite plusieurs minutes sans toucher. Il va un peu dégonfler, c'est normal ;)!

Recommencer à tapoter contre le plan de travail pour, cette fois, décoller complètement le gâteau des bords du moule. Les bords du gâteau se détachent alors tout seul du moule !

Puis le démouler sur une grille en le laissant à l'envers. Puis enlever délicatement le papier cuisson (dans l'idéal, il faut qu'il soit parfaitement refroidi pour l'enlever).

Une fois refroidi, le couper en deux parties égales.

Prendre un cercle de 16 cm de diamètre et placer du rhodoïd à l'intérieur.

Mettre ce cercle sur le support définitif du gâteau (semelle en carton par exemple). Puis, placer une des deux parties du fluffy cake à l'intérieur du cercle

## Gelée de Framboise (à faire la veille)

### Ingrédients:

- 200 g de purée de framboises (ou de coulis)
- 20 g de sucre (ou pas de sucre si vous utilisez un coulis à la place d'une purée de framboises)
- 2 feuilles de gélatine (feuille de 2 g 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 couler la purée de fruit sur le fluffy cake.

Mettre au congélateur pour 30 minutes.

## Mousse Vanille (à faire la veille)

### Ingrédients :

- 6 g de gélatine (soit 3 feuilles à 200 blooms)
- 63 g de jaunes d'œufs
- 28 g de sucre
- 140 g de lait
- 230 g de crème liquide à 30% de matière grasses
- 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).

Sortir le cercle du congélateur et verser la mousse vanille sur la gelée de framboise. Remettre 30 min au congélateur.

Une fois que la mousse vanille a un peu pris, mettre la deuxième moitié du fluffy cake dessus.

Mettre le gâteau au réfrigérateur pour la nuit.

## Recouvrement du gâteau : Chantilly Mascarpone Vanille (le jour J)

### Ingrédients:

- 300 ml de crème liquide à minimum 30% de matières grasses bien froide
- 250 g de mascarpone
- 50 g de sucre glace
- Quelques gouttes d'extrait de vanille

### Préparation:

Avant de préparer la chantilly, sortir le gâteau du réfrigérateur, le décercler et enlever le rhodoïd. Le remettre au frais le temps de préparer la chantilly.

Mettre le mascarpone dans le bol du robot ou dans un cul de poule et détendez le en le fouettant quelques instants.

Rajouter la crème liquide et fouetter le tout à vitesse moyenne.

Une fois que la crème commence à prendre (elle a gonflé et des sillons commencent à bien se creuser au passage du fouet), rajouter le sucre glace, puis une fois qu'il est mélangé, l'extrait de vanille.

Fouetter jusqu'à ce que la consistance soit ferme (dans les derniers instants, on peut augmenter la vitesse du fouet)... Mais attention de ne pas trop fouetter sous peine d'avoir une chantilly tranchée (granuleuse).

Sortir le gâteau du réfrigérateur.

Mettre la chantilly en poche à douille. Couper l'embout et faire des boudins tout autour et au-dessus du gâteau de façon à le recouvrir totalement. L'idéal pour bien lisser un gâteau est d'avoir un plateau tournant et une raclette. A défaut, vous pouvez utiliser une spatule.

Bien lisser tout le contour du gâteau en raclant bien les bords et le dessus, tout en faisant tourner le plateau. Pour parfaire le lissage, l'idéal est de faire aussi des mouvements de bas en haut avec la spatule de façon à bien combler tous les petits trous et défauts potentiels.

Pour pouvoir insérer des framboises sur le contour du gâteau, je me suis assurée d'appliquer une couche assez épaisse sur le contour du gâteau. Puis j'ai enlevé une bande tout autour du gâteau, au milieu de la hauteur.

### Montage final

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

Remettre au réfrigérateur jusqu'à dégustation.

