

Le Nuage Vanille Framboise

Nombre de parts: 8
Temps de préparation : 1h30 en deux temps.
Temps de cuisson: 20 minutes.
Moules utilisés: le moule Cloud de Silikomart
+ Un cadre (carré) de 15 cm de côté pour l'insert



La Gelée de Framboise (La veille)

Cette gelée permet de donner du peps à ce dessert !

Ingrédients:

- 150 g de purée de framboises (ou de coulis)
- 15 g de sucre (ou pas de sucre si vous utilisez un coulis à la place d'une purée de framboises)
- 1,5 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.

Couler ensuite la gelée de fruit dans un cadre légèrement plus petit que le moule cloud (j'ai pris un cadre de 15 cm de côté). Attention : l'épaisseur de la gelée ne doit pas dépasser le demi centimètre une fois coulée dans le cadre.

Laisser la gelée a température ambiante jusqu'à ce qu'elle ait refroidi, puis la mettre au congélateur pour 45 minutes minimum.

Mousse de Framboises (La veille)

Ingrédients:

- 150 g de purée de framboise (ou de coulis)
- 25 g de sucre (moins si vous utilisez un coulis à la place d'une purée car le coulis contient du sucre)
- 150 g de crème liquide à 30% de matières grasses mini
- 2,5 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 la mousse dans le cadre que vous aurez à l'instant sorti du congélateur, sur la gelée de framboise. Puis remettre le cadre au congélateur pour 30 minutes minimum.

Fluffy Cake à la Vanille

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 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».

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 de façon uniforme sur un tapis à génoise en silicone ou sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson.

Placer le tapis ou la plaque sur une grille en bas du four et cuire à 170 degrés en chaleur statique pendant 20 minutes .

Sortir le gâteau du four et laisser ensuite plusieurs minutes refroidir avant de couper un carré légèrement inférieur à la taille du moule.

Une fois le carré tracé au couteau, détacher le gâteau du moule en silicone ou du papier cuisson.

Réserver en le posant sur un bout de carré cuisson propre.

Le croustillant

Ingrédients :

- 50 g de chocolat blanc (idéalement, du chocolat de couverture)
- 20 g d'huile neutre (type pépin de raisin)
- 25 g de feuillantine (crêpes dentelles)

Préparation :

Mettre le chocolat blanc à fondre au micro-onde (en faisant attention qu'il ne brûle pas! Pour cela, positionner le micro-onde à température peu élevée et faites par tranche de 1 minute).

Une fois le chocolat fondu, rajouter l'huile de pépin de raisin et mélanger. Laisse refroidir le mélange.

Émietter des crêpes dentelles et ajouter le mélange huile/chocolat. Bien enrober les crêpes dentelles du mélange.

Mettre une fine pellicule de ce mélange sur le carré de gâteau (fluffy cake) préparé précédemment.

Remettre ce carré de biscuit au congélateur quelques minutes, le temps qu'il fige un peu.

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 :

- 4 g de gélatine (soit 2 feuilles de 2 g à 200 blooms)
- 45 g de jaunes d'œufs
- 25 g de sucre
- 100 g de lait
- 165 g de crème liquide à 30% de matières grasses minimum
- 1/2 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).

Réserver juste le temps de démouler la gelée et la mousse de framboise.

Montage final

Verser 2/3 de la mousse à la vanille dans le moule en silicone (cloud pour moi) et faites en sorte d'en recouvrir les parois en faisant aller la mousse sur tous les bords.

Mettre au congélateur pendant 5 minutes, juste le temps que le mélange prenne un peu.

Sortir le cadre du congélateur et démouler la gelée la mousse de framboise.

Sortir à nouveau le moule avec la mousse vanille et refaire aller la mousse (pas encore figée mais plus épaisse) sur les parois du moule.

Puis placer l'insert à la framboise dans le moule, la gelée de fruit contre la mousse à la vanille (vous devez donc avoir face à vous la mousse à la framboise).

Verser ce qui reste de mousse à la vanille dans le moule et faire en sorte qu'il y en ait bien partout, contre les parois du moule. Il ne faut éviter les trous qui se verraient au démoulage. Tapoter le moule contre le plan de travail pour aider la mousse à aller partout.

Poser par-dessus le moelleux avec le croustillant, le croustillant contre la mousse à la vanille (face à vous, vous devez donc avoir le moelleux).

Remettre au congélateur pour une nuit minimum.

Le sortir du congélateur la veille au soir si vous devez le déguster le lendemain midi, ou le matin si c'est pour le soir.

Une fois sorti du congélateur, le vaporiser éventuellement de velours blanc pour un rendu comme le mien.

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