

Entremets Graphique à la Framboise

Nombre de parts: 8

Temps de préparation : 1h30

Temps de cuisson: 20 min + 13 min

Moules utilisés: cercles de 20 de diamètre sur 4,5 cm de hauteur, moule en silicone "river" de chez Pavoni et tapis à génoise en silicone striée (optionnel).



MagaliePâtisse

Gelée de Framboise (J-1)

Elle est à faire la veille ou 2h minimum avant le reste des préparatifs.

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 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.

Couler cette purée de fruit dans le moule de votre choix. Pour ma part, j'ai utilisé le moule "river" de chez Pavoni.

Faire prendre cette gelée au congélateur jusqu'à ce qu'elle soit bien prise.

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 assez 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 de façon uniforme dans un cercle de 20 cm de diamètre posé sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson.

Placer 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 le démouler (à l'aide d'un couteau éventuellement pour décoller les bords).

Réserver le sur grille. Une fois refroidi, couper le pour avoir un disque de gâteau d'environ 2 cm d'épaisseur, ou légèrement moins.

Le contour en biscuit coloré:

Pour cet effet de bande, j'ai utilisé ce tapis en silicone strié mais on peut tout à fait obtenir le même résultat sans.

Ingrédients:

- 3 œufs calibre moyen
- 20 g de sucre pour le 1er mélange + 20 g de sucre pour ajouter aux blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 40 ml de lait
- 25 ml d'huile
- 40 g de farine
- Quelques gouttes de jus de citron
- Quelques gouttes d'extrait de vanille
- Quelques gouttes de colorant rouge

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 assez fermes et, à l'aide d'une maryse, les incorporer délicatement en trois fois à la pâte jusqu'à obtenir une pâte homogène et mousseuse.

Diviser la pâte à gâteau en deux portions identiques.

Ajouter un peu de colorant rouge à l'une des deux moitiés de pâte et mélanger.

Prendre une poche à douille. Pas besoin de douille; il vous suffit de couper un petit peu l'embout. Pour avoir cet effet strié, l'idéal est d'avoir une plaque à génoise comme la mienne.

Mais on peut tout à fait s'en dispenser. Il suffira de suivre la même méthodologie sur une plaque à génoise lisse, en tachant de faire des bandes les plus droites possibles. On peut aussi faire la même chose sur du papier cuisson (que l'on aura posé sur une plaque) sur lequel on aura tracé au préalable des bandes au stylo (penser à retourner la feuille pour que le biscuit ne soit pas en contact avec l'encre).

Appliquer la pâte colorée en rouge en premier, en alternant une bande sur deux en tachant à bien remplir la cavité du moule. Placer le tapis (ou la plaque avec le papier cuisson) 10 minutes au congélateur.

Remplir ensuite le reste des bandes de la plaque avec la pâte non colorée.

Soulever légèrement la plaque et la faire retomber sur le plan de travail pour bien répartir la préparation. S'assurer qu'il n'y ait pas de trou (toutes les lignes doivent se toucher les unes aux autres).

Enfourner pour 13 minutes à 170 degrés (en chaleur statique). Je vous conseille de placer la grille tout en bas de votre four.

Une fois la cuisson terminée, sortir la grille et laisser bien refroidir le Fluffy avant de le manipuler.

Une fois refroidi, décoller le Fluffy tout doucement, de façon TRÈS délicate. Il ne faut pas que le gâteau s'arrache ou qu'une partie reste accrochée à la plaque.

Puis, le placer très délicatement sur une surface propre.

Mesurer la hauteur qu'il vous faut pour le gâteau (pour ma part, 3,5 cm) et découper sur cette plaque deux bandes de la même dimension.

Placer du rhodoïd à l'intérieur de votre cercle à entremets de 20 cm. Appliquer une première bande à l'intérieur du cercle, le plus joli côté de la bande contre le rhodoïd (et le côté le moins joli vers le centre du cercle). Mesurer ce qu'il reste à couvrir et découper la dimension exacte sur votre deuxième bande. Puis la placer sur le cercle en prenant bien soin de bien coller les extrémités de chaque bande entre elles, de façon à faire un bon raccord.

Retailer un peu sur les côtés le fluffy réalisé précédemment pour le positionner au fond du cercle, avec les bandes de biscuit colorés sur le côté. Il ne doit pas y avoir de zone sans gâteau au fond du cercle.

Mousse légère à la Framboise

Ingrédients

- 300 g de purée de framboise (ou de coulis)
- 50 g de sucre (moins si vous utilisez un coulis à la place d'une purée car le coulis contient du sucre)
- 300 g de crème liquide à 30% de matières grasses mini
- 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 cercle, sur le fluffy à la vanille. Mettre au réfrigérateur plusieurs heures (jusqu'à ce que la mousse soit figée) ou au congélateur pour 2h minimum.

Montage final

Ingrédients

- Crème liquide à 30% minimum de matières grasses : 150g
- Sucre glace: 15g
- Quelques gouttes d'extrait de vanille liquide
- Quelques gouttes de colorant rose

Préparation

Enlever le cercle et le rhodoïd de l'entremets.

Démouler la gelée de framboise et la positionner au centre du gâteau.

Monter, au robot ou au fouet, la crème liquide avec le sucre glace jusqu'à obtenir une chantilly assez ferme. Rajouter l'extrait de vanille et le colorant un peu avant d'arrêter le robot.

Mettre la chantilly en poche à douille avec la douille de votre choix (ici j'ai choisi une douille pétale) et dresser sur le contour du gâteau, contre la gelée de framboise.

Le remettre au réfrigérateur jusqu'à dégustation (Si l'entremets a été congelé, le laisser décongeler 6h au réfrigérateur avant de le consommer). Cet entremets peut tout à fait être préparé la veille pour le lendemain... il n'en sera même que meilleur !

Et voilà ce que ça donne à la découpe ;) !

