



Entremet tout framboise

Ingredients

Financier framboise

110g de blancs d'oeuf
110g de sucre glace
110g de poudre d'amande
90g de beurre
45g de farine
85g de framboises fraîches ou congelées

Gelée de framboise

230g de coulis de framboises
2feuilles de gélatine

Mousse à la framboise

300g de coulis de framboises
350g de crème liquide entière
4feuilles de gélatine

Glaçage miroir

75g d'eau
225g de sucre
100g de lait concentré non sucré
150g de chocolat blanc
5feuilles de gélatine
du colorant

Financier framboise

Faire fondre le beurre à la casserole jusqu'à ce qu'il soit noisette, le laisser refroidir et le passer pour enlever tous les résidus

Préchauffer le four à 180°C

Mettre les blancs d'oeufs dans un saladier et les détendre un peu à l'aide d'un fouet.

Ajouter la farine, la poudre d'amande, le sucre glace et bien mélanger.

Puis y verser le beurre noisette et mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène.

Et enfin incorporer délicatement les framboises

Remplir le cercle avec la pâte obtenue et enfourner pour environ 20 minutes

Gelée de framboise

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer le coulis de framboise

Hors du feu ajouter la gélatine essorée

Laisser refroidir

Verser dans le cercle filmé de 18cm et mettre au congélateur 4h minimum



Entremet tout framboise

Mousse à la framboise

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer le coulis de framboises puis ajouter la gélatine essorée.

Laisser refroidir

Monter la crème entière mais pas trop ferme et l'ajouter en 3 fois au coulis de framboises refroidit.

Glaçage miroir

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau

Dans une casserole faire chauffer l'eau et le sucre jusqu'à ébullition.

Hors du feu ajouter le chocolat en morceaux et mélanger jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.

Incorporez la gélatine essorée, puis le lait concentré et enfin le colorant de votre choix.

Laisser refroidir à 34°C pour glacer sur l'entremet congelé.

Montage

Dans le cercle de 20cm filmé et munit du rhodoïd, verser la moitié de la mousse de framboise

Poser la gelée de framboises congelée

Mettre le reste de mousse et pour finir positionner le financier

Mettre au congélateur une nuit pour pouvoir glacer