

Le Classic



Pour 1 entremets 6 personnes

Biscuit Joconde :

165 g sucre

165g poudre d'amandes

200g œufs

50g farine

35g beurre

135g blancs d'œufs

35g sucre

Monter au ruban au batteur les œufs, le sucre, la poudre d'amande et la farine.

Monter les blancs d'œufs et les serrer avec les 35g de sucre. Fondre le beurre

Mélanger délicatement les deux mélanges montés, ajouter le beurre fondu, couler sur plaque puis cuire à 170°C pendant 10 minutes environ.

Coulis gélifié framboise

200g purée de framboise

32g sucre

4g pectine NH

4g gélatine poudre

5g vinaigre balsamique

Faire gonfler la gélatine dans 5 fois son poids d'eau froide.

Mélanger le sucre et la pectine, les ajouter à purée de framboise liquide.

Porter à ébullition. Ajouter la gélatine puis le vinaigre. Couler en moule puis surgeler.

Bavaroise chocolat blanc :

134g lait entier

34g crème

22g poudre de lait

40g jaunes

56g masse gélatine

280g Couverture Ivoire 35%

200g crème montée

Faire bouillir le lait, la crème et la poudre de lait.

Verser sur les jaunes et le sucre.

Cuire à la nappé. Chinoiser.

Ajouter la gélatine et la couverture ivoire et refroidir à 30°C.

Ajouter la crème montée.

Monter l'entremets directement.

Glaçage rouge :

125g eau

300g sucre

187g glucose

250g crème

93g poudre de lait

88g masse gélatine

125g glaçage neutre

75g huile d'olive

Qs. colorant rouge

Cuire l'eau, le sucre et le glucose à 110°C.

Décuire avec la crème chaude et la poudre de lait.

Ajouter la masse gélatine, le glaçage neutre et l'huile d'olive, mixer.

Ajouter le colorant de votre choix.

Laisser prendre 24 heures au réfrigérateur.

Fondre le glaçage, utiliser à 30°C.

Montage :

Découper trois morceaux de biscuit de taille identique.

Conserver deux morceaux de biscuit dans deux moules, couler le coulis proprement et surgeler.

Diviser la bavaroise en trois, couler un premier tiers sur un biscuit dans un moule, déposer le second biscuit avec le coulis, verser le second tiers de bavaroise.

Déposer le dernier biscuit puis le dernier tiers de bavaroise.

Surgeler.

Glacer avec le glaçage miroir rouge.

Démouler puis tailler les bords afin de faire apparaître le montage.

Décorer avec des framboises fraîches.