

L'anneau chocolat framboise



Pour environ 12 entremets individuels

Pâte sucrée :

150g beurre
1g fleur de sel
100g sucre glace
25g poudre d'amande
50g œuf
250g farine

Sabler le beurre avec les poudres.
Ajouter les œufs en une fois, mélanger.
Lorsque la pâte est bien homogène, stopper le mélange. Filmer la pâte et laisser reposer au réfrigérateur.

Coulis gélifié framboise :

150g purée framboise
30g sucre
3g pectine NH
17g masse gélatine

Tiédir la purée de fruits.
Ajouter le sucre préalablement mélangé à la pectine.
Porter à ébullition. Ajouter la gélatine.
Couler en moule à insert.
Surgeler.

Mousse chocolat Caraïbe :

205g lait entier
255g couverture Caraïbe 66%
340g crème montée

Faire bouillir le lait. Verser sur la couverture.
Monter la crème UHT.
Laisser la « ganache » refroidir à 40°C environ. Mélanger les deux appareils, puis utiliser 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 :

Etaler la pâte sucrée à 2mm, détailler les fonds avec des emporte-pièces lisses légèrement plus grands que l'entremets. Déposer sur silpain et cuire au four à 165°C environ 10 minutes.

Pour l'entremets, réaliser un montage à l'envers, pocher la mousse dans le moule «anneau», chemiser les bords, puis déposer l'insert de coulis framboise.

Lisser l'entremets avec le reste de mousse. Surgeler.

Démouler les entremets surgelés, glacer à l'aide du glaçage rouge à 30°C.

Déposer les entremets sur les fonds cuits, déposer des boules de chocolat coloré blanc et or puis des framboises coupées en deux.

Terminer en ajoutant quelques pointes de feuille d'or.

