

## *Le nom de la rose*



*Pour un entremets de six personnes*

### **Biscuit pain de Gênes framboises :**

125g pâte d'amande 50%  
112g œufs  
20g jaunes d'œufs  
20g farine  
1g poudre à lever  
55g beurre  
40g framboises

Mixer la pâte d'amande avec les œufs et les jaunes au robot coupe.  
Monter le mélange au batteur, ajouter la farine et la poudre à lever tamisées.  
Terminer en ajoutant le beurre fondu.  
Couler sur plaque, déposer les framboises et cuire à 170°C.

### *Compotée de framboises :*

250g framboises  
30g sucre  
5g pectine  
50g framboises fraîches

*Couper les framboises en deux, déposer dans a poêle.  
Ajouter le sucre préalablement mélangé à la pectine.  
Porter à ébullition. Couler en moule et surgeler.*

### *Crèmeux vanille :*

125g crème  
125g lait  
10g poudre de lait  
1 gousse vanille  
40g sucre  
40g jaunes  
21g masse gélatine

*Faire bouillir le lait, la crème la poudre de lait et les  
gousses.  
Blanchir les jaunes avec le sucre.  
Cuire la crème. (comme une bavaroise ou une crème  
anglaise)  
Ajouter la gélatine gonflée. Couler en moule à insert.  
Surgeler.*

### *Bavaroise à la rose:*

135g lait entier  
65g crème  
9g poudre de lait  
25g pétales de rose  
75g sucre  
20g jaunes  
35g masse gélatine  
200g crème montée

*Faire bouillir le lait, la crème la poudre de lait et les  
pétales de rose.  
Blanchir les jaunes avec le sucre.  
Cuire la crème. Ajouter la gélatine gonflée.  
Refroidir directement à 4°C.  
Lisser la bavaroise et incorporer la crème montée.  
Utiliser directement.*

### *Appareil à pistolet rose :*

150g couverture ivoire  
150g beurre de cacao  
Qs. colorant liposoluble rose

*Fondre à 45°C la couverture ivoire et le beurre de cacao,  
ajouter le colorant et mixer. Filtrer et utiliser  
directement.*

## Montage :

Détailler un rectangle de biscuit de 22cm de longueur sur 8cm de largeur.

Pour l'entremets, réaliser un montage à l'envers, pocher la mousse dans le moule « Venus » de Pavoni, chemiser les bords, puis déposer le double insert vanille/framboise.

Pocher la mousse jusqu'aux 75% du moule, déposer le biscuit lissé, puis surgeler.

Démouler l'entremets surgelé, floquer avec l'appareil à pistolet rose.

Déposer trois pétales de roses rouges, quelques boules de chocolat poudrées or et floquées blanc ainsi que quelques framboises. Réaliser quelques points de glaçage neutre.

