

La Charlotte fruits rouges



Pour un entremets de six personnes

Biscuit de Savoie :

45g jaunes

50g sucre

50g farine

12g amidon de maïs

2g levure chimique

Le zeste d'un citron vert

90g blancs

20g sucre

Monter les jaunes avec le sucre.

Monter les blancs et serrer avec le sucre.

Mélanger les deux mélanges montés, ajouter délicatement les poudres tamisées et les zeste à la fin du mélange.

Biscuit cuiller :

100g sucre

4 œufs

100g farine

Clarifier les œufs.

Monter les blancs au batteur, les serrer avec le sucre.

Incorporer délicatement les jaunes puis la farine tamisée.

Dresser directement des cartouchières, saupoudrer de sucre glace avant cuisson.

Compotée fruits rouges :

300g fruits rouges divers

30g sucre

5g pectine

Qs. poivre de Sichuan

Couper les gros fruits en deux, déposer dans a poêle.

Ajouter le sucre préalablement mélangé à la pectine. Porter à ébullition. Ajouter le poivre puis couler en moule et surgeler.

Bavaroise vanille

135g lait entier	Faire bouillir le lait, la crème la poudre de lait et les gousses.
65g crème	Blanchir les jaunes avec le sucre.
9g poudre de lait	Cuire la crème. Ajouter la gélatine gonflée.
1 gousse vanille	Refroidir directement à 30°C.
75g sucre	Lisser la bavaroise et incorporer la crème montée.
20g jaunes	Utiliser directement.
35g masse gélatine	
200g crème montée	

Glaçage rouge :

125g eau	Cuire l'eau, le sucre et le glucose à 110°C.
300g sucre	Décuire avec la crème chaude et la poudre de lait.
187g glucose	Ajouter la masse gélatine, le glaçage neutre et l'huile d'olive, mixer.
250g crème	Ajouter le colorant de votre choix.
93g poudre de lait	Laisser prendre 24 heures au réfrigérateur.
88g masse gélatine	Fondre le glaçage, utiliser à 30°C.
125g glaçage neutre	
75g huile d'olive	
Qs. colorant rouge	

Montage :

Pour l'entremets, réaliser un montage à l'envers, pocher la mousse dans le cercle 18cm de diamètre, chemiser les bords, puis déposer l'insert fruits rouges.

Pocher la mousse jusqu'aux 70% du moule, déposer le biscuit, lisser puis surgeler.

Démouler l'entremets surgelé, glacer avec le glaçage rouge à environ 35°C.

Entourer avec une demi-cartouchière (une cartouchière coupée au centre).

Décorer le centre de l'entremets avec des fruits rouges frais.

