

Délices aux fruits rouges



Ingrédients:

Pour la génoise au Cook'in®:

Pour 1 tapis Flexipan® plat 1 cm + cercle inox 18 cm

- 3 œufs entiers
- 80 g de sucre semoule
- 80 g de farine T55
- 10 g de sucre vanillé Cook'in®
- 1/2 sachet de levure chimique
- des éclats de framboises lyophilisées Gourmandises®

Pour le gélifié aux fruits rouges:

Pour 2 Moules Ronds 18 cm Flexipan®

- 200 g purée de fruits rouges Capfruit Gourmandises®
- 12 g de gélatine en poudre + 60 g d'eau

Pour la mousse bavaroise aux fruits rouges:

Pour 2 Moules Chapeau Melon Flexipan®

- 300 g de lait
- 100 g de sucre en poudre

- 4 jaunes d'œufs
- 10 g de sucre vanillé Cook'in®
- 12 g de gélatine + 60 g d'eau ou (6 feuilles)
- 500 g de purée de fruits rouges Capfruit
- 300 g de crème liquide très froide

Pour le glaçage miroir rose :

- 75 g d'eau
- 11 g de gélatine + 55 g d'eau
- 150 g de sucre
- 150 g de glucose
- 150 g de pistoles de chocolat blanc Gourmandises®
- 100 g de lait concentré sucré
- 5 g de colorant poudre rose framboise Gourmandises®
- 2 g d'oxyde de titane (colorant blanc)

Pour la génoise:

Préchauffer le four à 210°C. Placer le Flexipan® plat 1 cm sur la plaque perforée.

Version Cook'in®:

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO ou PÉTRIN
	Sucre, œufs	5 min	40°C	5	
		2 min		5	
	Farine, levure	15 sec		3	

Version classique :

Battre les œufs et le sucre pendant 5 min au batteur électrique au bain marie. Ajouter à la spatule haute température la farine et la levure tamisées ensemble. Verser la pâte sur le Flexipan® plat et cuire pendant 7 à 8 min. Parsemer d'éclats de framboises lyophilisées. Enfoncer un peu. Saupoudrer de sucre à la sortie du four. Poser la Silpat® et une plaque alu. Laisser refroidir 2 min. Démouler et détailler 2 disques de génoise à l'aide du cercle inox de 18 cm. Réserver.



Pour le gélifié aux fruits rouges:

Réhydrater la gélatine. Chauffer la purée de fruits rouges 1 min/100°C/vit 3. Ajouter la gélatine, mixer 10 sec/ vit 5. Verser dans les moules ronds Flexipan® 18 cm. Réserver au congélateur.

Pour la mousse bavaroise aux fruits rouges:

Placer les moules "Chapeau melon" sur la plaque perforée. Réhydrater la gélatine.

Confectionner une crème anglaise.

Dans le bol du Cook'in®, cuire le lait, le sucre, le sucre vanillé et 4 jaunes d'œufs. Cuire 5 à 6 min/80°C/vit 3. Lisser en fin de cuisson 10 sec/vit 5.

Incorporer la gélatine. Refroidir 3 min/vit 4. Régler la vitesse sur 4. Verser la purée de fruits rouges à l'aide du pichet verseur.

Pour un refroidissement plus rapide verser sur les 2 Flexipan® plat. Verser la préparation dans 2 culs de poule séparés. Monter la crème au batteur KA au fouet. Partager la masse en 2 x 150 g, incorporer à chaque masse aux fruits.

On obtient une préparation assez mousseuse. Verser un peu dans les moules "Chapeau melon". Sortir les palets gélifiés. Poser sur la bavaroise puis recouvrir complètement. Terminer par le biscuit, face côté framboises vers la bavaroise. Réserver au congélateur, les bavarois doivent être complètement congelés pour recevoir le glaçage miroir.

Pour le glaçage miroir rose :

Préparer tous les ingrédients, c'est plus simple pour ne rien oublier 😊. Dans une casserole, chauffer, l'eau le sucre et le glucose. Lorsque l'ébullition est atteinte, retirer du feu et ajouter la gélatine réhydratée et essorée. Ajouter le chocolat, le lait concentré sucré et les colorants.

Mixer le tout, réserver au frais quelques heures.

Montage de l'entremets :

Chauffer le glaçage et à 35°C. Sortir la bavaroise et poser sur une grille à pâtisserie (posée sur un plateau). Napper l'entremets et laisser égoutter.

Réitérer pour le deuxième, vérifier la température du glaçage. Décorer selon vos goûts.

Réserver au frais ou au congélateur.

Voici les produits Gourmandises® que j'ai utilisés, si vous désirez les commander, renseignez le code conseillère BEA05248. (3 euros de réduction lors de votre première commande)

- Colorant rose : <http://www.gourmandises-guydemarle.com/produit/default.aspx?pdt=152>
- Pistoles de chocolat blanc : <http://www.gourmandises-guydemarle.com/produit/default.aspx?pdt=609>
- Purée de fruits rouges : <http://www.gourmandises-guydemarle.com/produit/default.aspx?pdt=557>
- Éclats de framboises lyophilisées : <http://www.gourmandises-guydemarle.com/produit/default.aspx?pdt=255>