

Framboisier royal

au chocolat blanc, version 2



Shopping : pour un gâteau de 22 cm de diamètre

1. Biscuit dacquoise de Pierre Hermé
 - 75 g de blancs d'œufs
 - 38 g de poudre de noisettes
 - 30 g de poudres d'amandes
 - 75 g de sucre glace
 - 25 g de sucre semoule

2. Croustillant praliné noisettes de Christophe Felder
 - 50 g de gavottes
 - 100 g de praliné
 - 50 g de chocolat blanc

3. Mousse au chocolat blanc (Mercotte)
 - 200 g de crème liquide entière
 - 10 à 15 g de purée de fraises ou framboises (facultatif)
 - 180 g de chocolat blanc
 - 46 g de lait entier
 - 5 g de gélatine

4. Miroir fraises
 - 200 g de purée de fraises
 - 5 g de jus de citron
 - 10 g de sucre
 - 4 g de gélatine

+ 150 à 200g de framboises fraîches

-In process :

1. Le biscuit dacquoise :

- Allumer le four à 175°.
- Mixer le sucre glace et les poudres de fruits secs ou tamisez-les ensemble.
- Monter les blancs en neige avec le sucre semoule.
- Incorporer délicatement à la maryse (de bas en haut, du centre vers le bord, en tournant le saladier à chaque fois) les poudres aux blancs d'œufs.
- A l'aide d'une poche à douille, étaler la préparation sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- Faire cuire environ 20 à 25 min, en entrouvrant la porte de temps en temps, et en tournant la plaque à mi-cuisson. La dacquoise doit prendre une couleur dorée, être croustillante dessus, et moelleuse à l'intérieur.
- Laisser refroidir, retourner sur grille, puis décoller le papier sulfurisé comme une décalcomanie.
- Découper un morceau de la taille de votre cercle.
- Le placer dans le cercle, et chemiser avec du rhodoïd.

2. Le croustillant praliné noisettes

- Mélanger le praliné et les gavottes écrasées.
- Faire fondre le chocolat au micro-ondes, à puissance moyenne, par séquence de 20 sec, en remuant consciencieusement à chaque fois.
- Le mélanger à la première préparation.
- Étaler sur la dacquoise en une fine couche régulière. Bien faire remonter sur les bords afin que la prochaine couche de framboises ne s'échappe pas.
- Placer au frais.
- Puis positionner les framboises fraîches.

3. La mousse au chocolat

- Hydrater la gélatine dans beaucoup d'eau froide (10 à 15 min).
- Faire fondre le chocolat et le beurre au micro-ondes, à puissance moyenne, par séquence de 20 sec, en remuant consciencieusement à chaque fois.
- Parallèlement portez juste à ébullition le lait et y dissoudre la gélatine essorée.
- Verser en 3 fois le lait chaud sur le chocolat fondu et bien mélanger avec un fouet. Si des petits morceaux figent, repasser un peu au micro-ondes.
- Ajouter la purée de framboises ou de fraises.
- Montez la crème en chantilly en s'arrêtant quand elle est mousseuse.
- Incorporer la chantilly délicatement à la maryse (de bas en haut, du centre vers le bord, en tournant le saladier à chaque fois) dans le mélange chocolat/lait.
- Verser au-dessus des framboises.
- Remettre au frais.

4. Le miroir fraises

- Hydrater la gélatine dans beaucoup d'eau froide (10 à 15 min).
- Pendant ce temps, préparer un bain-marie.

- Essorer la gélatine, et hors du feu, la faire fondre avec le jus de citron.
- La verser dans la purée de framboises, ajouter le sucre, bien mélanger.
- Laisser refroidir si besoin. Vers 30°, verser dans le cercle et passer au frais (au moins 1 à 2 heures au frigo, ou moins au congélateur).

5. La finition

- Si le gâteau n'y était pas, le faire refroidir 30 min à 1 heure au congélateur.
- Enlever délicatement le cercle et le rhodoïd.
- Décorer selon votre envie : copeaux de chocolat blanc, framboises fraîches, autre fruits rouges, petites meringues, coques de macarons...