

Tutti Frutti (Guy Demarle)



Génoise

- 20 gr de beurre
- 4 œufs
- 120 gr de sucre semoule
- 80 gr de farine
- 40 gr de maïzena

Pour effectuer la génoise j'ai utilisé mon Cook'in. Je joins en pièce jointe la façon de faire à la casserole.

Mettre le fouet sur les couteaux.

Dans le bol mettre les œufs et les sucres et programmer 5 min, 40°, vit 5.

Retirer le verre doseur et programmer à nouveau 2 min, vit 5.

Rajouter ensuite la farine et la maïzena et programmer 15 s, Vit 3.

Faire fondre le beurre dans une petite casserole

Verser un peu de préparation, mélanger et reverser dans la préparation restante

Préchauffer votre four à 180°

Verser la préparation dans votre flexipat ou plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de cuisson et faire cuire 20 minutes

Laisser refroidir et démouler.

Bavaroise vanille

- 400 gr de lait ½ écrémé
- 100 ml de crème liquide
- 150 gr de sucre
- 2 gousses de vanille
- 16 gr de gélatine (soit 8 feuilles de 2 gr)
- 6 jaunes d'œufs
- 450 ml de crème liquide entière

Retirer les graines de gousses de vanille, réserver.

Dans une casserole, faire chauffer le lait, la crème (100ml), la moitié du sucre et les graines des gousses de vanille. Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide pour la ramollir.

Mélanger à l'aide d'un fouet les jaunes d'œufs avec le reste du sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Rajouter un peu de lait chaud, mélanger, verser le tout dans la casserole puis faire chauffer à 85° à feu doux sans cesser de remuer.

Ajouter la gélatine essorée et bien mélanger pour l'incorporer et la faire fondre. Laisser refroidir complètement d'abord à température ambiante puis au frais.

Lorsque la bavaroise a entièrement refroidie battre la crème liquide entière en chantilly pas trop ferme. Incorporer 1/3 dans la bavaroise, mélanger puis incorporer le reste.

Montage

- 150 ml d'eau
- 170 gr de sucre semoule
- 40 gr de chocolat noir
- 300 gr de fruits au sirop (mélange de fruits en dés)
- 2 kiwis
- 100 gr framboise

Faire fondre le chocolat noir au bain marie et incorporer 100 gr de bavaroise vanille.

Étaler ce mélange dans les reliefs de votre tapis relief à l'aide d'un racloir et placer celui-ci au congélateur 3 minutes.

Pendant ce temps préparer le sirop en chauffant l'eau et le sucre dans une casserole.

Sortir le tapis relief du congélateur et placer le cadre dessus.

Verser 1/3 de la bavaroise. Couper la génoise en deux, la déposer sur la bavaroise et l'imbibé de sirop, répartir à nouveau 1/3 de bavaroise vanille puis répartir les fruits au sirop, les framboises et les kiwis coupés en morceaux. Couvrir avec le reste de bavaroise puis pour finir avec le deuxième morceau de génoise imbibé de sirop. Tasser légèrement puis faire prendre au congélateur pendant 4 heures.

Une fois le temps de prise écoulé, sortir le gâteau, le retourner, retirer le tapis relief puis le cadre, décorer à votre guise et laisser décongeler.

