

Entremet framboise /chocolat blanc



Génoise

- 4 œufs
- 120 gr de sucre semoule
- 30 gr de farine
- 25 gr de cacao non sucré

Pour confectionner la génoise je me suis servie de mon Cook'in.

Vous trouverez la réalisation sans le Cook'in sur le blog de Lolotte ([ici](#)).

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Mettre le fouet sur les lames, et mettre les blancs d'œufs dans le bol et programmer 1m30 vit 4.

Les retirer du bol et réserver.

Nettoyer le bol, rajouter le fouet et verser les jaunes d'œufs et le sucre dans le bol puis programmer 4m30, 40°, vit 5.

Retirer ensuite le bouchon du bol et programmer 2min à vit 5 pour faire refroidir la préparation.

Incorporer ensuite la farine et le cacao en poudre tamisé ensemble et programmer 15s vit 3.

Verser dans un saladier.

Incorporer 1/3 des blancs en neige à votre pâte puis incorporer le reste des blancs délicatement.

Programmer votre four à 210°.

Verser cette préparation dans le Flexipan plat ou dans une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé égaliser la surface et enfourner pour 10 à 13 minutes.

À la fin de la cuisson, laisser refroidir avant de démouler.

Mousse au chocolat blanc

- 125 gr de chocolat blanc
- 270 gr de crème entière très froide

Il est nécessaire d'avoir une crème bien froide pour pouvoir la monter en chantilly.

Pour se faire j'entrepose la crème, le fouet et le bol au congélateur pendant 20 minutes environ.

Monter ensuite cette crème en chantilly bien ferme. Réserver.

Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie.

Lorsque le chocolat est fondu, incorporer 3 cs de chantilly et mélanger vivement . Cette opération fera refroidir le chocolat et l'empêchera de cristalliser incorporer ensuite délicatement le reste de la chantilly.

Poser votre tapis relief sur une plaque alu.

Prélever un peu de votre mousse et l'étaler sur le tapis relief à l'aide d'un racloir, Retirer l'excédent et placer le tapis relief au congélateur.

Mousse framboise

- 2 feuilles de gélatine
- 200 gr de purée de framboises réalisée avec des framboises fraîches mixées
- 65 gr de sucre semoule
- 200 gr de crème entière très froide

Réserver 30 gr de purée de framboise pour le sirop.

Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

Faire chauffer 100 gr de purée de framboises dans une casserole avec le sucre.

Égoutter la gélatine et presser la entre vos mains pour retirer toute l'eau et ajouter la dans la casserole. Bien mélanger pour la dissoudre intégralement. Retirer du feu et ajouter le reste de la purée de framboise.

Laisser refroidir.

Pendant ce temps monter la crème en chantilly bien ferme.

Prélever un peu de purée de framboise, la mélanger vivement à la chantilly puis incorporer délicatement le reste de purée.

Montage

- 75 gr d'eau
- 95 gr de sucre semoule
- 30 gr de purée de framboises

Faire le sirop en portant à ébullition l'eau et le sucre.

Hors du feu rajouter la purée de framboise et mélanger le tout.

Couper la génoise en 2 de la taille de votre cadre inox et imbiber les 2 parties de sirop à l'aide d'un pinceau.

Sortir le tapis relief du congélateur et poser votre cadre sur le tapis.

Verser la mousse aux framboises et répartir uniformément en égalisant à l'aide d'une spatule coudée.

Verser ensuite la mousse au chocolat blanc et répartir uniformément en égalisant à l'aide d'une spatule coudée.

Pour finir ajouter le dernier biscuit et presser légèrement.

Après le temps de prise, retourner le cadre sur votre plat, enlever le tapis relief et retirer le cadre (pour se faire aider vous d'un sèche cheveux que vous passerez sur tout le tour du cadre, cette opération facilitera le retrait du cadre).

Décorer à votre guise.