

BAVAROIS FRAMBOISES ET CHOCOLAT BLANC

Préparation d'un insert fruit (LA VEILLE)

Les inserts en général font le petit plus de vos entremets car il ajoute souvent une saveur supplémentaire)

Ingrédients :

250 g de framboises (ou un autre fruit) à température ambiante et coupés en morceaux

75 g de sucre à ajuster en fonction du fruit

15 g de jus de citron

4 g de gélatine soit 2 feuilles type vahiné

Préparation :

- Mettre dans le bol du thermomix les fruits frais (ici les framboises)
- MIXER 30 secondes /vitesse 5 à 10
- RACLER les parois du bol à l'aide d'une spatule
- CUIRE 5 MINUTES/90° /vitesse 2
- AJOUTER ensuite la gélatine par le trou 1 minute/50)/vitesse 3 afin que la gélatine soit bien dissoute. (et filtrez si besoin)
- METTRE le mélange obtenu dans le moule à insert.
- PLACEZ au congélateur et RESERVEZ jusqu'au lendemain.

Réalisation du biscuit au thermomix :

Ingrédients :

3 oeufs

120 g de sucre

130 g de farine

1 sachet de sucre vanillé

Préparation :

- PRECHAUFFER le four à 180°
- METTRE dans le bol du Thermomix le fouet puis les œufs, le sucre en poudre 10 minutes /37° /vitesse 3
- ENLEVER le fouet, AJOUTER la farine
- PROGRAMMER 1 minute/vitesse 2
- ETALER la génoise sur votre moule (ici un tapis silpat spécial génoise)
- CUIRE 8 à 10 minutes à 180 ° (légèrement coloré, le biscuit reste moelleux)
- Une fois la cuisson terminée, sortir le biscuit du four et le recouvrir d'un torchon afin qu'il reste bien moelleux et ne sèche pas.

Réalisation de la partie bavarois framboises :

Ingrédients :

250 g de pulpe de fruits (framboises ici)

80 g de jaunes d'œufs
100 g de sucre en poudre
8 g de gélatine en feuilles (soit 4 feuilles type vahiné)
400 g de crème liquide à 30 % de Matière grasse
METTRE le tapis relief sur une plaque perforée.

Préparation :

- DEPOSER le cercle dessus et AJOUTER une bande rhodoïd à l'intérieur. (Cela garantie un visuel final bien plus beau ET un démoulage plus facile)
- METTRE les feuilles de gélatine à tremper dans un bol d'eau froide pour les réhydratez et donc les ramollir.
- BLANCHISSEZ les jaunes d'œufs et le sucre.
- Dans une casserole, PORTEZ la purée de fruits à ébullition
- AJOUTEZ les à la pulpe de fruits HORS DU FEU, puis la gélatine essorée (permet de coller la préparation)
- LAISSEZ REFROIDIR la purée de fruits afin que la température avoisine les 20 °C c'est à dire quasiment froide.
- MONTEZ fermement la chantilly (le bol, le fouet et la crème doivent être bien froid)
- LORSQUE la purée de fruits est froide, homogénéisez-la avec l'aide d'un fouet
- INCORPOREZ PROGRESSIVEMENT et délicatement la crème fouettée en chantilly tout d'abord avec une maryse.
- Puis au fouet (cela ne doit pas durer trop longtemps). La crème est alors prête. (j'y ai ajouté une pointe de colorant rose pour accentuer la couleur du mélange)
- DEPOSEZ le mélange à l'aide d'une poche à douille.
- AJOUTEZ l'insert framboise. RAJOUTEZ de la mousse.
- BIEN LISSEZ le mélange et le mettre au congélateur environ 2 heures

Réalisation de la partie bavarois au chocolat blanc au thermomix

Ingrédients :

200 g de chocolat blanc
40 g de lait
50 g de sucre
3 feuilles de gélatine (soit 6 g)
33 cl ml de crème 30%

Réalisation :

- MONTER votre crème en chantilly assez ferme et la **RéSERVEZ**. (Pour moi au *kitchen aid*)
- METTRE la gélatine à tremper dans un bol d'eau fraîche.
- METTRE le chocolat blanc le sucre, les 40 g de lait dans le **bol du thermomix** MIXER 15 secondes/Vitesse 9
- **REGLER** ensuite 4 à 5 minutes / 50° / vitesse 2 Observer par l'orifice du couvercle le mélange doit être assez fluide c'est important pour la suite.

- ESSOREZ la gélatine elle doit être glissée par l'orifice du bol et laissez tourner quelques secondes, dans le mélange pour qu'elle y soit ainsi bien dissoute.
- LAISSER Tiédir ce mélange légèrement.
- PRENDRE un peu de chantilly et la mélanger assez rapidement dans le mélange chocolat blanc c'est une étape importante et délicate, car le mélange ne doit pas grainer. (cf photo)
- Y ajouter le reste de chantilly délicatement on obtiendra une mousse chocolat blanc bien mousseuse.
- Sortir le moule rempli de la préparation framboise, y verser la mousse chocolat blanc
- Bien LISSEZ le mélange.

Imbibage de la génoise :

Ingrédients :

Du coulis de fruits rouge,

Ou de la confiture

Ou un mélange confiture sirop de sucre de canne.

Préparation :

- DECOUPEZ votre génoise à la dimension de votre moule
- L'IMBIBEZ de coulis de fruit ou de confiture MELANGER à une cuillère de sirop de sucre de canne.
- La DEPOSER SUR la mousse chocolat blanc en appuyant légèrement.
- REMETTRE l'ensemble de votre entremet au congélateur AFIN que celui-ci soit bien pris.
- (PERSO je le réalise une semaine à l'avance et je le sort pour qu'il se décongèle tranquillement au frigo le matin très tôt pour le midi (environ 4 à 6 heures ou la veille au soir)
- ATTENTION RETOURNER l'entremet sur votre plat le biscuit sur le plat.
- RETIREZ La toile relief délicatement afin d'avoir un joli relief.

POUR LE CERCLE

Un coup de sèche-cheveux rapide permet de le retirer facilement.

LAISSER décongeler tranquillement au frigo sur son plat de présentation.

Décoration de votre entremet à la dernière minute et selon vos envies.