

# BAVAROIS VANILLE FRAMBOISES

## REALISATION DU BISCUIT

### Ingrédients :

- 3 œufs
- 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

## REALISATION DE LA BAVAROISE VANILLE

### Ingrédients :

- 8 g de gélatine (soit 4 feuilles de type vahiné)
- 250 g de lait
- 80 g de jaunes d'œufs
- 125 g de sucre en poudre
- 400 g de crème liquide à 30 %
- 2 sachets de sucre vanillé ou une gousse de vanille grattée.

## PREPARATION SANS THERMOMIX

- Trempez 8 g de gélatine dans un bol d'eau
- Mettre à chauffer 250 g de lait avec une gousse de vanille grattée ou 2 sachets de sucre vanillée
- Fouettée énergiquement 80 g de jaunes d'œufs avec 125 g de sucre en poudre.
- Lorsque le lait frémit le verser sur les jaunes
- Reportez le tout sur le feu et CUIRE en remuant doucement à 85 degrés.
- PASSEZ la crème au chinois et y AJOUTER en mélangeant bien la gélatine essorée.

- Lorsque la préparation attend les 20°, montez les 400 g de crème liquide en crème fouettée, et mélanger les deux préparations délicatement à la maryse.

### **AVEC LE THERMOMIX :**

- Mettre les ingrédients de la crème anglaise dans le bol du thermomix. 7 minutes /80° /vitesse 4
- Passez le mélange au chinois si vous avez utilisé la gousse de vanille.
- Réserver dans un saladier et laissez refroidir à 20°
- Réalisez une crème fouettée avec les 400 g de crème liquide.
- Une fois la préparation à bonne température.
- MELANGER les deux préparations délicatement.
- VERSEZ le mélange dans le moule choisi.
  
- PARSEMER de framboises... C'est à ce moment où vous pouvez également mettre un insert de fruit.
- BIEN LISSER et INSERER LE BISCUIT après l'avoir bien découpée aux mesures de votre moule.
- DIRECTION CONGELATION (étape indispensable pour pouvoir ensuite réaliser le glaçage miroir)

Avec un insert de fruits c'est mieux plus gouteux.

- GLISSER ensuite l'insert framboise.
- RECOUVRIR de mousse vanille
- Puis PARSEMER des framboises sur le mélange.

### **LE GLACAGE**

#### **Ingrédients :**

150 g de glucose

150g de sucre semoule

7.5 cl d'eau

150 g de chocolat blanc

100 g de chocolat blanc

100 g de lait concentré Sucré

8 g de gélatine feuilles ou 10 g de gélatine en poudre (et 60 g d'eau pour réhydrater)

La pointe d'un couteau de colorant en poudre pour moi

## **PREPARATION**

- PREPAREZ Le chocolat blanc, le lait concentré et la gélatine préalablement trempée dans un récipient d'eau très froide (si vous utilisez de la gélatine en poudre la réhydratez 10 g de gélatine en poudre dans 60 g d'eau)
- VERSEZ le glucose dans une casserole (mouillez votre cuillère sa évite que sa colle
- AJOUTEZ le sucre
- PUIS l'eau
- PORTEZ à ébullition jusqu'à 103/104°
- METTRE le lait concentré sur le chocolat blanc
- INCORPOREZ la gélatine essorée
- VERSEZ un peu de sirop chaud
- MELANGEZ avec une maryse AJOUTEZ le reste du sirop
- MELANGEZ alors à l'aide d'un mixeur plongeant (sans faire de remous pour éviter les bulles d'air) vous devez obtenir un glaçage parfaitement lisse.
- AJOUTEZ votre colorant en poudre tout en continuant de mixer.
- METTRE dans un récipient et FILMEZ AU CONTACT
- RESERVEZ au moins 6 heures au frais c'est impératif pour la réussite d'un beau glaçage. (Vous pouvez préparer ce glaçage avant et le conservé facilement au frigo trois à quatre semaines, et même le congeler)

## **LE JOUR J**

### **IL FAUT RECHAUFFER LE GLACAGE**

- C'est la partie la plus délicate mais réalisable rassurez-vous.
- Réchauffer à 40° au bain marie, puis sortir votre entremet du congélateur, POSER le sur une grille ou un support qui permette au glaçage de s'égoutter une fois verser.
- GLACER à 35° Si vous avez utilisé la gélatine en feuille.
- GLACER à 30 ° si vous avez utilisé de la gélatine en poudre dans votre préparation.

**Mettez votre entremet au réfrigérateur et laissez-le se décongeler.**