

Entremet tout framboise

Ingredients
Financier framboise
110g de blancs d'oeuf
110g de poudre d'amande
110g de sucre glace
90g de beurre
45g de farine
85g de framboises fraîches ou congelées
Gelée de framboise
230g de coulis de framboises
2feuilles de gélatine
Mousse à la framboise
300g de coulis de framboises
350g de crème liquide entière
4feuilles de gélatine
Glaçage miroir
75g d'eau
225g de sucre
100g de lait concentré non sucré
150g de chocolat blanc
5feuilles de gélatine
du colorant

Financier framboise

Faire fondre le beurre la casserole jusqu' ce qu'il soit noisette, le laisser refroidir et le passer pour enlever tous les rsidus

Prchauffer le four 180C

Mettre les blancs d'oeufs dans un saladier et les dtendre un peu l'aide d'un fouet.

Ajouter la farine, la poudre d'amande, le sucre glaceet bien mlanger.

Puis y verser le beurre noisette et mlangerjusqu' obtention d'une prparation homogne.

Et enfin incorporer dlicatement les framboises

Remplir le cercle de 18cm avec la pte obtenue et enfourner pour environ 20minutes

Gelée de framboise

Mettre tremper les feuilles de glatine.

Faire chauffer le coulis de framboise3min/80C/vitesse 2.

Ajouter la glatine essore et mettre 20s/vitesse 2.

Laisser refroidir

Verser dans le cercle film de 18cm et mettre au conglateur 4h minimum

Mousse à la framboise

Mettre tremper les feuilles de glatine.

Faire chauffer le coulis de framboise3min/80C/vitesse 2.

Ajouter la glatine essore et mettre 20s/vitesse 2.

Laisser refroidir

Monter la crme entire mais pas trop ferme et l'ajouter en 3 fois au coulis de framboiserefroidit.

Glaçage miroir

Mettre la glatine tremper dans de l'eau

Dans le bol mettre l'eau etle sucre chauffer 5min/100C/vitesse 2

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Ajouter la glatine 20s/vitesse 3

Ajouter le lait concentr et le colorant 30s/vitesse 3

Laisser refroidir 34C pour glacer sur entremet congel

Montage

Dans le cercle de 20cm film et munit du rhodod, verser la moiti de la mousse de framboise

Poser la gele de framboises congele

Mettre le reste de mousse et pour finir positionner le financier

Mettre au conglateur une nuit pour pouvoir glacer