

Entremet tout framboise

Ingredients
Financier framboise
110g de blancs d'oeuf
110g de sucre glace
110g de poudre d'amande
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 cercleavec la pte obtenue et enfourner pour environ 20minutes

Gelée de framboise

Mettre tremper les feuilles de glatine.

Faire chauffer le coulis de framboise

Hors du feu ajouter la glatine essore

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 framboisespuis ajouter la glatine essore.

Laisser refroidir

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

Glaçage miroir

Mettre la glatine tremper dans l'eau

Dans une casserole faire chauffer l'eau etle sucre jusqu' bullition.

Hors du feu ajouter le chocolat en morceaux et mlanger jusqu' ce qu'il soit compltement fondu.

Incorporez la glatine essore, puis le lait concentr et enfin le colorant de votre choix.

Laisser refroidir 34C pour glacer sur l'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