

LE FRAMBOISIER DES CHAMPS ELYSÉES

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/framboisier-champs-elysees/>

Un framboisier élégant, excellent et d'exception !

Difficulté : Niveau Difficile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Entremets,

Ingrédients

Pour un Layer Cake de 20 cm de diamètre, pour 10 personnes

24 Framboises

*Biscuit

Un Biscuit Épais Pour les recettes, voir ICI

40 grammes de Sirop à 30 Baumé 4 Centilitres/40 Millilitres. Pour la recette, voir ICI

20 grammes de Liqueur de Framboise 2 Centilitres/20 Millilitres

*Croustillant

20 grammes de Poudre d'amandes

20 grammes de Beurre

90 grammes de Chocolat Blanc

4 grammes d'Extrait de vanille

1 gramme de Sel

40 grammes d'Amandes éfilées

*Insert: Gelée de Framboise

200 grammes de Purée de Framboise 20 Centilitres/200 Millilitres

30 grammes de Sucre

5 grammes de Gélatine ou 2 Feuilles de Gélatine

*Mousse de Framboise

1 kilogramme de Mousse de Framboise Pour la recette, voir ICI

Pour un Layer Cake de 17 cm de diamètre, pour 7 personnes

17,3 Framboises

*Biscuit

Un Biscuit Épais Pour les recettes, voir ICI

28,9 grammes de Sirop à 30 Baumé 2,89 Centilitres/28,9 Millilitres. Pour la recette, voir ICI

14,4 grammes de Liqueur de Framboise 1,44 Centilitre/14,4 Millilitres

LE FRAMBOISIER DES CHAMPS ELYSÉES

*Croustillant

14,4 grammes de Poudre d'amandes

14,4 grammes de Beurre

65 grammes de Chocolat Blanc

2,8 grammes d'Extrait de vanille

0,7 gramme de Sel

28,9 grammes d'Amandes éfilées

*Insert: Gelée de Framboise

144,4 grammes de Purée de Framboise 14,44 Centilitres/144,4 Millilitres

21,6 grammes de Sucre

3,6 grammes de Gélatine ou 1,4 Feuilles de Gélatine

*Mousse de Framboise

722,4 grammes de Mousse de Framboise Pour la recette, voir ICI

Pour un Layer Cake de 14 cm de diamètre, pour 5 personnes

11,7 Framboises

*Biscuit

Un Biscuit Épais Pour les recettes, voir ICI

19,5 grammes de Sirop à 30 Baumé 1,95 Centilitre/19,5 Millilitres. Pour la recette, voir ICI

9,7 grammes de Liqueur de Framboise 0,97 Centilitre/9,7 Millilitres

*Croustillant

9,7 grammes de Poudre d'amandes

9,7 grammes de Beurre

44 grammes de Chocolat Blanc

1,9 grammes d'Extrait de vanille

0,4 gramme de Sel

19,5 grammes d'Amandes éfilées

*Insert: Gelée de Framboise

97,9 grammes de Purée de Framboise 9,79 Centilitres/97,9 Millilitres

14,6 grammes de Sucre

2,4 grammes de Gélatine ou 0,9 Feuille de Gélatine

*Mousse de Framboise

489,9 grammes de Mousse de Framboise Pour la recette, voir ICI

Instructions

L'insert : La gelée de Framboise

1. Il faut commencer par la gelée, car il faut qu'elle soit congelée au moment d'utiliser. (Quelque chose que je vous recommande de faire la veille)
2. Ramollir la Gélatine (5 g ou 2 Feuilles de Gélatine) dans de l'eau froide

LE FRAMBOISIER DES CHAMPS ELYSÉES

3. Cuire dans une casserole la Purée de Framboise (200 g ou 20 Centilitres/200 Millilitres) avec le Sucre (30 g)
4. Hors du feu, ajouter la gélatine ramollie, et remuer
5. Verser dans un moule silicone de 17 cm de diamètre ou 18 cm de diamètre
6. Refroidir à température ambiante puis placer au congélateur au moins 3 heures

Le Biscuit Epais

On doit préparer le Biscuit épais : les recettes sont ICI.

J'ai choisi pour cette recette le Biscuit Amande de Thierry Bamas, mais je conseille également le Biscuit à Génoise

Il faudra au final un biscuit de 18 cm de diamètre.

Je fais en général le biscuit la veille, l'enveloppe avec du film alimentaire étirable, et place au frais

Pour le Biscuit Amande : Pour la recette, voir ICI

Le croustillant amande

7. Je vous propose un croustillant sur le biscuit (une recette de Angelo Musa), même si vous pouvez sauter cette étape pour gagner en temps. Le croustillant apporte une texture intéressante qui contraste avec la mousse, mais le dessert sera très bon sans ce croustillant...
8. Au four, faire torréfier la Poudre d'amandes (20 g) à 150 C (Thermostat 5) pendant 20 minutes
9. Au bain-marie, faire fondre le Beurre (20 g) et le Chocolat Blanc (90 g)
10. Hors du feu, ajouter la poudre d'amandes torréfiée et mélanger
11. Ajouter l'Extrait de vanille (4 g), le Sel (1 g) et les Amandes éfilées (40 g)
12. Mélanger
13. Procéder très vite aux prochaines étapes, car le croustillant fige vite !
14. Mélanger dans un petit bol le Sirop à 30 Baumé (40 g ou 4 Centilitres/40 Millilitres) et la Liqueur de Framboise (20 g ou 2 Centilitres/20 Millilitres)
15. Sur le biscuit, imbiber une seule face, avec un pinceau
16. Déposer alors sur la même face le croustillant
17. Etaler avec une cuillère ou à l'aide d'une spatule coudée
18. Pour avoir des bords bien nets, vous pouvez utiliser un cercle à pâtisserie
19. Placer alors au frais afin de figer

La Mousse Framboise

Il faut réaliser la Mousse de Framboise (1 kg).

Pour la recette, voir ICI

Le Montage

20. Pour ce dessert, vous aurez besoin d'un cercle à pâtisserie, à bord haut (8 cm), 20 cm de diamètre
21. Tendrer un film alimentaire étirable sur une face du cercle, qui servira de "fond"
22. Je vous conseille également de chemiser l'intérieur du cercle avec un film Rhodoid
23. Poser sur une plaque
24. Verser 1/4 de la Mousse de Framboise

LE FRAMBOISIER DES CHAMPS ELYSÉES

25. Déposer la moitié des Framboises (12)
26. Verser 1/4 de la Mousse de Framboise
27. Etaler avec une cuillère ou avec une spatule coudée
28. Sortir la gelée du congélateur et démouler : la gelée doit être dure et donc peut être manipulée
29. Déposer alors dans le cercle, sur la mousse
30. Appuyer très légèrement
31. La mousse doit remonter un peu sur les côtés : cela chasse les poches d'air
32. Verser 1/4 de la Mousse de Framboise
33. Déposer la 2ème moitié des Framboises (12)
34. Verser le dernier 1/4 de la Mousse de Framboise et étaler
35. Sortir le biscuit du frais avec son croustillant qui a du figer
36. Retourner et déposer : le croustillant est face (touche) la mousse

Finition et Congélation

37. Etaler la mousse
38. Placer au congélateur pour au moins 4 heures

Flocage, Effet velours

39. Décercler en passant une lame de couteau à l'intérieur du cercle
 40. Poser un carton à entremets qui servira de "socle" au gâteau
 41. Décercler
 42. Retirer le film Rhodoid
 43. Replacer au congélateur pour être sûr que l'entremets n'aie pas le temps de fondre, pendant 15 minutes
 44. Une fois que l'entremets est bien congelé, vous pouvez passer au flocage
 45. Le flocage permet l'"effet velours". Prendre une couleur entre le rose et le rouge qui rappelle la couleur naturelle de Framboise
 46. Procéder alors au flocage
- Pour voir toutes les Techniques de flocage, voir ICI, de la technique la plus simple aux techniques de professionnels.
47. Votre entremets est maintenant décoré avec cet "effet velours". Placer au frais.

Déco

48. Pour décorer, c'est à votre guise. J'aime placer des anneaux de chocolat tempéré de 2 couleurs (blanc et rose) afin d'amener de la couleur
49. Je pose également des anneaux sur l'entremets et j'y dépose des Framboises et des "gouttes" de Meringue Française