

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 Gâteau de 20 cm de diamètre, pour 10 personnes

24 Framboises

*Biscuit

1 Biscuit Epais 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 Gâteau de 17 cm de diamètre, pour 7 personnes

17,3 Framboises

*Biscuit

1 Biscuit Epais 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 Gâteau de 14 cm de diamètre, pour 5 personnes

11,7 Framboises

*Biscuit

1 Biscuit Epais 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

7. Préparer le Biscuit Epais
8. Les recettes sont ICI
9. Vous pouvez choisir par exemple une génoise, ICI. Ou encore mieux, un biscuit amande, ICI
10. Si vous avez le temps, c'est toujours mieux de préparer le Biscuit Epais la veille et de le réserver au frais : il sera moins friable

Le croustillant amande

11. Je vous propose un croustillant sur le Biscuit Epais (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...
12. Au four, faire torrifier la Poudre d'amandes (20 g) à 150 C (Thermostat 5) pendant 20 minutes
13. Au bain-marie, faire fondre le Beurre (20 g) et le Chocolat Blanc (90 g)
14. Hors du feu, ajouter la poudre d'amandes torrifiées et mélanger
15. Ajouter l'Extrait de vanille (4 g), le Sel (1 g) et les Amandes éfilées (40 g)
16. Mélanger
17. Procéder très vite aux prochaines étapes, car le croustillant fige vite !
18. 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)
19. Sur le Biscuit Epais, imbiber une seule face, avec un pinceau
20. Déposer alors sur la même face le croustillant
21. Etaler avec une cuillère ou à l'aide d'une spatule coudée
22. Pour avoir des bords bien nets, vous pouvez utiliser un cercle à pâtisserie
23. Placer alors au frais afin de figer

La Mousse Framboise

24. Préparer la Mousse de Framboise (1 kg)
25. La recette est ICI

Le Montage

26. Pour ce dessert, vous aurez besoin d'un cercle à pâtisserie, à bord haut (8 cm), 20 cm de diamètre
27. Tendrer un film alimentaire étirable sur une face du cercle, qui servira de "fond"
28. Je vous conseille également de chemiser l'intérieur du cercle avec un film Rhodoid
29. Poser sur une plaque
30. Verser 1/4 de la Mousse de Framboise
31. Déposer la moitié des Framboises (12)

LE FRAMBOISIER DES CHAMPS ELYSÉES

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

Finition et Congélation

43. Etaler la mousse
44. Placer au congélateur pour au moins 4 heures

Flocage, Effet velours

45. Décercler en passant une lame de couteau à l'intérieur du cercle
46. Poser un carton à entremets qui servira de "socle" au gâteau
47. Décercler
48. Retirer le film Rhodoid
49. Replacer au congélateur pour être sûr que l'entremets n'aie pas le temps de fondre, pendant 15 minutes
50. Une fois que l'entremets est bien congelé, vous pouvez passer au flocage
51. Le flocage permet l'"effet velours". Prendre une couleur entre le rose et le rouge qui rappelle la couleur naturelle de Framboise
52. Procéder alors au flocage
53. Pour voir toutes les Techniques de flocage : voir ICI
54. Dans mon article, vous verrez plusieurs techniques, de la plus simple à celles de professionnels
55. Votre entremets est maintenant décoré avec cet "effet velours"
56. Placer au frais

Déco

57. Pour décorer, c'est à votre guise. J'aime placer des "anneaux en chocolat" de chocolat tempéré de 2 couleurs (blanc et rose), afin d'amener de la couleur
58. Pour cela, préparer un chocolat tempéré, et créer des anneaux
59. J'ai écrit un article pour montrer comment faire ces anneaux : voir ICI
60. Je pose également des anneaux au sommet de l'entremets, et j'y dépose des Framboises et des "gouttes" de Meringue Française