

# LE LAYER CAKE ISPAHAN (ROSE FRAMBOISE)

## La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/layer-cake-ispahan/>

Un Layer Cake, avec un biscuit moelleux, une Bavaroise parfumée à la Rose et une gelée de Framboise... vous avez dit sublime ?

Parts : 10

Temps de préparation : 2 H

Temps de repos : 4 H

Difficulté : Niveau Difficile

Cuisine : Cuisine Américaine

Plats : Dessert, Entremets, Gâteau À Étages,

## Ingrédients

### **Pour un Layer Cake de 17 cm de diamètre, pour 10 personnes**

#### \*Biscuit

1 Biscuit Epais Pour les recettes, voir ICI

100 grammes de Sirop à 30 Baumé 10 Centilitres/100 Millilitres. Pour la recette, voir ICI

10 grammes d'Eau de Rose 1 Centilitre/10 Millilitres

#### \*Gelée de Framboise

430 grammes de Framboises

70 grammes de Sucre

10 grammes de Gélatine ou 4 Feuilles de Gélatine

#### \*Mousse

1 kilogramme de Mousse Bavaroise Pour les recettes, voir ICI

10 grammes d'Eau de Rose 1 Centilitre/10 Millilitres

### **Pour un Layer Cake de 20 cm de diamètre, pour 14 personnes**

#### \*Biscuit

1 Biscuit Epais Pour les recettes, voir ICI

138,4 grammes de Sirop à 30 Baumé 13,84 Centilitres/138,4 Millilitres. Pour la recette, voir ICI

13,8 grammes d'Eau de Rose 1,38 Centilitre/13,8 Millilitres

#### \*Gelée de Framboise

595,1 grammes de Framboises

96,8 grammes de Sucre

13,8 grammes de Gélatine ou 5,5 Feuilles de Gélatine

## LE LAYER CAKE ISPAHAN (ROSE FRAMBOISE)

### \*Mousse

1,38 kilogramme de Mousse Bavaroise Pour les recettes, voir ICI

13,8 grammes d'Eau de Rose 1,38 Centilitre/13,8 Millilitres

### **Pour un Layer Cake de 23 cm de diamètre, pour 18 personnes**

### \*Biscuit

1 Biscuit Epais Pour les recettes, voir ICI

183 grammes de Sirop à 30 Baumé 18,3 Centilitres/183 Millilitres. Pour la recette, voir ICI

18,3 grammes d'Eau de Rose 1,83 Centilitre/18,3 Millilitres

### \*Gelée de Framboise

787 grammes de Framboises

128,1 grammes de Sucre

18,3 grammes de Gélatine ou 7,3 Feuilles de Gélatine

### \*Mousse

1,83 kilogramme de Mousse Bavaroise Pour les recettes, voir ICI

18,3 grammes d'Eau de Rose 1,83 Centilitre/18,3 Millilitres

## Instructions

### **L'insert : La gelée de Framboise**

1. Commencer par la gelée, car il faut qu'elle soit congelée au moment d'utiliser. C'est même quelque chose que je vous recommande de faire la veille
2. Ramollir la Gélatine (10 g ou 4 Feuilles de Gélatine) dans de l'eau froide
3. Cuire dans une casserole les Framboises (430 g) avec le Sucre (70 g)
4. Ecraser les framboises (manuellement ou avec un mixeur plongeant (parfois appelé une 'giraffe'))
5. Ajouter la gélatine ramollie, et remuer
6. Verser dans deux moules de 15 cm de diamètre
7. Refroidir à température ambiante puis placer au congélateur au moins 3 heures

### **Le Biscuit Epais**

8. Préparer le Biscuit Epais
9. Les recettes sont ICI
10. Vous pouvez choisir par exemple une génoise, ICI. Avec les années, un de mes biscuits préférés est également le biscuit de savoie, ICI
11. Pour un gâteau à étages, il faudra des biscuits, de diamètres différents, pour les différents étages
12. Pour ma part, j'ai choisi un biscuit de 17 cm de diamètre, et 6 cm de hauteur
13. 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 LAYER CAKE ISPAHAN (ROSE FRAMBOISE)

### La Mousse à la Rose

14. Préparer la Mousse Bavaroise (1 kg)
15. Les recettes sont ICI
16. Pendant la réalisation de la recette de la Bavaroise, il faut ajouter l'Eau de Rose (10 g ou 1 Centilitre/10 Millilitres) (c'est indiqué à quel moment dans la recette)
17. Si vous aviez réservé le Biscuit Epais au frais, sortir
18. Si le Biscuit Epais n'est pas "droit" (bombé), couper le chapeau afin d'égaliser
19. Découper le Biscuit Epais en 3 horizontalement : au final, vous devez obtenir 3 biscuits de 17 cm de diamètre et 2 cm de hauteur
20. La méthode pour découper le Biscuit Epais parfaitement se trouve ICI

### Le sirop

21. Préparer le sirop d'imbibage : Dans un petit bol, mélanger le Sirop à 30 Baumé (100 g ou 10 Centilitres/100 Millilitres) (la recette est ICI) et l'Eau de Rose (10 g ou 1 Centilitre/10 Millilitres)

### Le Montage

22. Prendre un peu de la mousse, et la réserver dans un bol à part : on va l'utiliser à la fin du montage
23. Utiliser un carton à entremets qui servira de "socle" au gâteau
24. Commencer par poser le 1er biscuit (sur les 3), face "cuite" posée contre le carton (car c'est le côté le plus droit), puis imbiber avec le sirop, à l'aide d'un pinceau
25. Déposer le 1er quart de la mousse : on peut utiliser une cuillère, une spatule coudée ou une poche à douille
26. Sortir le 1er disque de gelée de framboise congelé. Comme vous voyez sur la photo, on peut le retirer très facilement, pour peu que l'insert ait eu le temps de congeler, et qu'on aie utilisé un moule en silicone
27. Poser l'insert, en enfonçant très délicatement
28. Déposer le 2ème quart de la mousse
29. Poser le le 2ème biscuit (sur les 3)
30. Imbiber avec le sirop, à l'aide d'un pinceau
31. Déposer le 3ème quart de la mousse
32. Sortir le 2ème disque de gelée de framboise congelé, et enfoncer très légèrement
33. Déposer le 4ème (dernier) quart de la mousse
34. Imbiber le le 3ème biscuit (dernier)
35. Puis retourner : On veut que la face cuite soit face à vous, car c'est la face la plus droite, et c'est celle que l'on veut voir afin d'obtenir un sommet de gâteau le plus droit possible
36. je vous avais dit de réserver un peu de mousse au départ : on va l'utiliser à présent afin d'enduire les côtés et le dessus du gâteau : On recouvre tout le gâteau
37. Avec un racloir, une spatule coudée, ou n'importe quel instrument droit et lisse, tourner le gâteau afin d'égaliser les côtés et le sommet
38. Le lissage est plus facile si vous avez une table tournante à pâtisserie
39. Placer au frais pour au moins 1 heure

## LE LAYER CAKE ISPAHAN (ROSE FRAMBOISE)

Un outil très pratique afin de manipuler le gâteau, c'est le "cake lifter" : Pelle à Gâteau Wilton  
Pour acheter en ligne, c'est ICI

### La déco

40. Pour la déco, on a besoin de roses comestibles

41. On peut utiliser la même mousse, à laquelle on ajoute du colorant alimentaire rose ou rouge

42. On peut également utiliser une crème au beurre. La meilleure crème au beurre pour les roses est ICI

43. Plusieurs options pour réaliser ces roses comestibles, suivant le degré de complexité que vous désirez :

44. Une première solution, c'est d'utiliser des roses en pastillage. Afin d'éviter que le pastillage ne fonde, il faut préparer ces roses en pastillage plusieurs jours en avance, le temps de bien sécher

45. Une 2ème solution, c'est de réaliser les roses avec un poche à douille et des douilles : une douille cannelée pour des roses en spirale, ou feuille par feuille avec une douille triangle, ou le plus facile, en utilisant une "douille Russe"

### La solution facile...

46. Si vous ne voulez pas vous embêter à réaliser les roses vous mêmes, mon conseil est d'acheter ces roses en pâte à sucre, en pastillage, ou en wafer paper dans le commerce

47. Pour acheter en ligne, c'est ICI

48. Astuce : Si vos roses ne "tiennent" pas, il suffit de planter un cure-dent dans une rose, puis d'enfoncer le cure-dent dans le gâteau. Et si le cure-dent ne veut pas "rentrer" dans la rose, il suffit de le coller avec un peu de caramel (sucre cuit)