



Mlle Framboise s'unis à Mr Nougat

MurielMA



Un entremets crée pour l'anniversaire de ma maman.

Composition :

Sablé breton noisette

Nectar de framboises miellé

Mousse de framboise

Bavaois de nougat

Glaçage miroir au miel de framboises

Pour la mousse de framboise :

3 g de feuilles de gélatine

150 g de purée de framboises congelées ou de framboises fraîches épépinées

30 g de sucre en poudre

200 ml de crème fluide entière

10 g de sucre glace

1 moule de 1 litre (ici éclipse)

J'hydrate la gélatine dans un bol d'eau froide. Pendant ce temps, je chauffe la purée et le sucre, sans faire bouillir. Je verse la gélatine dans une passoire pour l'égoutter, hors du feu, je l'ajoute à la purée en fouettant. Je laisse tomber légèrement sa température.

Je monte la crème en chantilly ferme et j'en mélange deux cuillères à soupe à la purée de framboises en battant vivement au fouet. j'incorpore délicatement à la maryse le reste de la crème montée à la purée. Je coule dans la première partie du moule, je lisse à la petite spatule. J'enfonce quelques framboises et je place au réfrigérateur deux heures. Il reste un peu de mousse, je la verse dans une verrine et je réserve au frais deux heures, ça me servira de testeur pour voir si elle a bien pris.

Pour le bavaois nougat :

3 g de feuilles de gélatine

120 g de lait

100 g de pâte de nougat 2 jaunes d'œufs

10 g de sucre

150 g de crème fluide entière

10 g de sucre glace

J'hydrate la gélatine dans un bol d'eau froide. Je chauffe le lait avec la pâte de nougat, je retire les noisettes. Je fouette les jaunes et le sucre. Je verse le mélange lait, nougat brûlant en filet sur les jaunes sucrés et je cuis à feu doux jusqu'à ce que la crème épaississe. Hors du feu, j'essore la gélatine et je l'incorpore en fouettant, je laisse refroidir. Je monte la crème en chantilly ferme et je mélange à la préparation précédente. Je sors du congélateur la mousse de framboise, je clip le dessus du moule. Je verse dans le moule sur la mousse de framboise et j'éparpille sur le dessus, les noisettes de la pâte de nougat. Je mets au frais une heure, puis une nuit au congélateur.

Je prépare le sablé breton :

3 jaunes d'œuf 140 g de sucre 150 g de beurre mou coupé en petits morceaux

180 g de farine 30 g de poudre de noisette

1 sachet de levure chimique 1 pincée de sel

Au batteur, je fouette les jaunes avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. J'ajoute le beurre et je mélange à la spatule. Je passe au tamis la farine, la poudre de noisette, la levure, le sel et je verse en pluie progressivement sur la préparation pour fusionner le tout. Je finis de malaxer à la main et je forme une boule sans trop pétrir. Je recouvre de film et je la place au réfrigérateur 30 minutes. J'étale la pâte entre deux feuilles de papier cuisson sur un centimètre. J'enfonce un cercle à pâtisserie sur la pâte et j'enlève le superflu. J'enfourne 25 minutes à 175 degrés. Je laisse refroidir à température ambiante.

J'ai envie d'ajouter un nectar de framboises miellé.

1 feuille de gélatine

100 g de framboises

60 g de miel de framboise

Dans un bol, j'immerge la gélatine pour l'hydrater, pendant ce temps. Dans une casserole, je chauffe à feu très doux, 15 minutes, les framboises et le miel. Hors du feu, j'ajoute la gélatine et je fouette.

Je verse une fine couche de nectar miellé sur le sablé et je réserve au réfrigérateur une nuit.

Pour le glaçage miellé :

8 g de feuille de gélatine

75 g d'eau

150 g de miel de framboise 150 g de sucre 150 g de chocolat blanc

100 g de lait concentré sucré

1 pointe de colorant en poudre framboise

5 g de colorant en poudre nacré perle

Je mets la gélatine dans une grande quantité d'eau froide. Je chauffe l'eau, le miel et le sucre. Je verse le sirop sur le chocolat, j'attends deux minutes pour qu'il fonde. J'ajoute en fouettant la gélatine que j'ai essoré, puis le lait concentré et les colorants. Je donne un coup de mixeur plongeant. Je réserve au réfrigérateur une nuit.

Pour la finition :

Je démoule l'entremet, je rectifie les éventuels défauts avec une cuillère chaude et sèche. Je le pose sur un bol plus petit que son envergure, avec un plateau dessous. Je le nappe en commençant par le centre puis les côtés. J'attends quelques minutes que le glaçage coule, à l'aide d'une spatule, j'enlève les coulures sur le bas et je dépose délicatement l'entremets sur le sablé breton bien au centre. Je décore de framboise fraîche, coupée en deux. Je réserve au réfrigérateur jusqu'à la dégustation, il faut compter 3 heures de décongélation.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous
sur Zodiosphere.fr