

simonetpauline



Pour l'insert framboise:

- 250g de framboise (surgelées pour moi)
- 40g de sucre en poudre
- 2 feuilles de gélatine

Mettre les framboises dans une casserole.

Ajouter le sucre puis faire chauffer.

Mettre la gélatine 10 min dans un bol d'eau froide. Mélanger les framboises qui doivent être réduites en purée. Mixer avec un mixeur plongeant. Verser dans une passoire au dessus d'un saladier et presser pour ne filtrer que le coulis sans pépins. Essorer la gélatine entre les mains puis l'ajouter dans le coulis. Bien mélanger. Verser dans le petit moule à insert et mettre au congélateur au moins 6h.

Dacquoise

Pour la dacquoise:

- 2 blancs d'oeuf
- 50g de poudre d'amande
- 50g de sucre glace
- 15g de sucre en poudre

Préchauffer le four à 180°.

Battre les blancs en neige ferme.

Quand ils commencent à prendre, ajouter les 15g de sucre en poudre et battre à nouveau. Mixer

ensuite la poudre d'amande et

ensemble la poudre d'amande et le sucre glace. Verser le mélange sur les blancs en neige. Mélanger délicatement avec une spatule. Etaler sur une plaque de cuisson sur un rectangle un peu plus grand que le moule à bûche. Enfourner 14 min à 180°.

Quand c'est cuit, laisser tiédir avant de décoller doucement de la plaque. Découper de la taille du moule.

Pour la mousse de mangue:

- 400g d'abricots épluchés et dénoyautés
- 5 feuilles de gélatine
- 30cl de crème liquide entière bien froide

Eplucher et dénoyauter les abricots. Les mettre dans le bol d'un robot mixeur. Mixer finement. Mettre la gélatine 10 min dans un bol d'eau froide.

Faire chauffer la purée d'abricots dans une casserole puis ajouter la gélatine bien essorée. Mélanger et laisser refroidir. Mettre la crème froide dans un saladier. Battre au batteur pour monter la crème en chantilly ferme.

Verser l'abricot refroidie dans la crème et mélanger délicatement avec une spatule. Verser les 3/4 de la crème dans le grand moule. Démouler l'insert framboise.

Le poser au milieu de la crème et l'enfoncer légèrement. Verser le reste de crème et lisser. Poser la dacquoise dessus puis placer au congélateur au moins 6h.

Glaçage: mettre la bûche 1 nuit au congélateur et pulvériser le spray velours jaune et rouge de patisdecor

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