

FRAMBOISIER

Biscuit « pain de Gênes » : recette pour 225 g de pâte d'amandes à 50 % (une plaque de 40 par 30)

Sirop de punchage parfumé au kirsch : 100 g de sirop, additionné de 15 g d'eau et du kirsch

Compotée de framboises :

- 250 g de brisures de framboises congelées
- 5 g de gélatine (200 ° Bloom : force de la gélatine), soit 2 feuilles
- 15 g de sucre semoule

Crème vanille :

- Crème pâtissière parfumée à la vanille : recette pour ¼ de litre de lait (250 g de lait)
- 250 g de crème montée (crème liquide entière fouettée). Ajouter une cuillère de crème épaisse à la crème liquide.
- 7,5 g de gélatine (200 °B) soit 3 feuilles

Crème chantilly : recette pour 250 g de crème, 25 g de sucre glace. Ajouter une demi-cuillère à café de poudre de vanille

Décor : 300 g de framboises (fraîches de préférence, sinon congelées)

Compotée de framboises :

Chauffer 200 g de brisures de framboises avec le sucre. Quand le mélange est liquide et autour de 50 à 60 °C incorporer la gélatine (qu'on aura au préalable fait tremper 10 mn dans l'eau froide pour la ramollir) et mélanger à la spatule.

Quand la gélatine est dissoute, ajouter le reste des brisures de framboise et mélanger.

Crème vanille :

Réaliser la crème pâtissière (1/4 de litre de lait). Ajouter dans la crème encore chaude (à environ 50 à 60 °C), la gélatine (qu'on aura préalablement fait tremper 10 mn dans l'eau froide pour la ramollir), et mélanger à la spatule.

Quand la gélatine est dissoute, laisser refroidir (en filmant le récipient) la crème pâtissière au froid. Puis une fois refroidie, fouetter légèrement la crème pâtissière et incorporer la crème fouettée.

Montage du framboisier

Couper le biscuit en deux parties égales. Découper deux morceaux de biscuit, de la grandeur du moule qui servira à monter le gâteau (moule rectangulaire ou circulaire).

Couvrir le moule à l'intérieur d'un ruban en rhodoïd (de la hauteur du moule), et placer le moule sur un carton rigide. Disposer au fond du moule une couche de biscuit (« pain de Gênes »).

Imbiber le biscuit avec le sirop de punchage au kirsch (pas trop afin que le sirop ne coule pas)

Couler dessus la compotée de framboise (refroidie mais pas encore figée)

Placer la deuxième couche de biscuit, et imbiber plus copieusement

Puis passer au congélateur. A la sortie du congélateur, couler la crème vanille, et ajouter quelques framboises (plutôt vers le centre du gâteau), lisser le dessus à la spatule, puis remettre au congélateur 5 à 10 mn.

Présentation :

Réaliser la crème chantilly, et la mettre dans une poche avec une douille cannelée pas trop grosse.

Sortir l'entremet du congélateur.

Sur le dessus, alterner une rangée de framboise, et une rangée de pointe de crème chantilly.

Saupoudrer de sucre glace.