

Autres desserts aux fruits

Le tout à la mûre : guimauve / émulsion / glace



25h50 **1h25** **25 min** **24h** **682**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la guimauve

- 1 Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans un grand saladier d'eau froide.
- 2 Prendre une plaque à débarrasser et filmer l'intérieur, cette plaque servira à couler la guimauve pour la faire refroidir et le film permettra de la démouler facilement.
- 3 Verser les blancs d'œufs dans la cuve d'un batteur.
- 4 Verser l'eau et le sucre dans une casserole puis faire chauffer sur feu moyen.
- 5 Mettre le thermomètre dans la casserole pour contrôler la température de cuisson.
- 6 Préparer un saladier d'eau froide à côté de la casserole.
- 7 Mettre le batteur en marche à vitesse moyenne lorsque le thermomètre atteint 110°C pour monter les blancs en neige.
- 8 Tremper le fond de la casserole dans le saladier d'eau froide une fois la température de 121 °C atteinte pour stopper la cuisson du sucre.
- 9 Verser le sucre cuit sur les blancs mousseux et accélérer le la vitesse du batteur.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la guimauve

250 g **Sucre semoule**
 10 cl **Eau**
 18 g **Feuille de gélatine**
 55 g **Blanc(s) d'oeuf**
 1 **Sirop de mûre**

Ingrédients pour l'émulsion

25 cl **Lait demi-écrémé**
 3 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
 60 g **Sucre semoule**
 20 g **Poudre à flan**
 5 cl **Crème liquide (fleurette)**
 1 **Sirop de mûre**

Ingrédients pour les tuiles

100 g **Sucre semoule**

- 10 Une fois la totalité du sucre cuit incorporé, essorer les feuilles de gélatine pour enlever l'excédent d'eau puis les ajouter aux blancs encore chaud.
- 11 Terminer la préparation de la guimauve en ajoutant plus ou moins de sirop de mûre suivant la couleur et le goût désirés.
- 12 Couler la préparation dans la plaque à débarrasser sur deux centimètres d'épaisseur, poser du film alimentaire au contact et réserver pendant 24h au réfrigérateur.

50 g **Beurre**
 25 g **Farine**
 5 cl **Jus d'orange**

Ingrédients pour le dressage

28 **Mûre(s)**
 4 c. à soupe **Sorbet**
 5 cl **Coulis de fruits**

Étape 2

Réalisation de la crème pâtissière pour l'émulsion

- 1 Verser le lait dans une casserole et la faire chauffer sur feu moyen.
- 2 Pendant ce temps, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre dans un saladier à l'aide d'un fouet, ajouter la poudre à flan.
- 3 Éteindre le feu lorsque le lait commence à bouillir, le verser sur les jaunes tout en remuant.
- 4 Mettre le mélange dans une casserole propre, faire chauffer.
- 5 Porter à ébullition en remuant énergiquement pour que la crème pâtissière n'accroche pas au fond de la casserole.
- 6 Lorsque la crème arrive à ébullition et épaissit, couper le feu et la débarrasser dans un grand saladier.
- 7 Filmer la crème au contact et la mettre à refroidir au réfrigérateur.
- 8 Verser la crème pâtissière dans un récipient large sur une faible épaisseur permet de la faire refroidir plus vite.

Étape 3

Réalisation des tuiles

- 1 Préchauffer le four sur chaleur tournante à 160°C (Th. 5).
- 2 Verser le jus d'orange frais et le sucre dans un saladier puis mélanger à l'aide d'un fouet pour dissoudre ce dernier.
- 3 Il est essentiel d'utiliser du jus d'orange frais, plus épais et plus riche en pulpe que le jus d'orange industriel.
- 4 Faire fondre le beurre au micro-ondes et l'ajouter dans le saladier tout en mélangeant.
- 5 Tamiser la farine à l'aide d'une passette et la verser sur les ingrédients dans le saladier. Mélanger au fouet.
- 6 Racler les bords avec une maryse pour réunir l'appareil et filmer le saladier avant de le réserver au réfrigérateur.
- 7 A l'aide d'une cuillère à soupe, déposer de petits tas d'appareil à tuiles sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
- 8 Aplatir légèrement les petits tas avec le dos de la cuillère.
- 9 Lorsqu'on n'a pas l'habitude, il est préférable de cuire

les tuiles par fournées de deux ou quatre au début.

- 10 Enfourner pendant 15 minutes environ et retourner la plaque du four à mi-cuisson pour que les tuiles cuisent uniformément.
- 11 Sortir les tuiles lorsqu'elles sont uniformément dorées.
- 12 A l'aide d'un grand couteau, couper deux côtés de chaque tuile quelques secondes après la sortie du four, de manière à leur donner deux bords droits.
- 13 Terminer en roulant ces tuiles sur un tube de 2cm de diamètre et laisser durcir quelques minutes. Les débarrasser sur une assiette.
- 14 Si vous n'avez de tube de cette taille il est possible d'utiliser un tube de colle par exemple.
- 15 Répéter l'opération jusqu'à obtenir le bon nombre de tuiles.

Étape 4

Finition de l'émulsion

- 1 Prélever puis verser dans un saladier 250g de crème pâtissière pour un siphon de 50cl de contenance.
- 2 Fouetter énergiquement la crème pour la lisser, incorporer la crème liquide, bien mélanger pour que la crème soit lisse et homogène.
- 3 Parfumer cette crème avec le sirop à la mûre puis remplir le siphon.
- 4 Le fermer et gazer la préparation avec une ou deux cartouches de gaz selon l'ustensile.

Étape 5

Dressage

- 1 Démouler la guimauve sur la planche et la tailler en carré à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Pour la découper plus facilement, il est possible de chauffer la lame du couteau sur une flamme.
- 3 Déposer la guimauve sur assiette.
- 4 Remplir les tubes de tuile dentelle avec le siphon d'émulsion à la mûre. Poser une tuile sur chaque guimauve au centre, la face bombée de la tuile sur le dessus.
- 5 Dresser des mûres de chaque côté. Déposer une quenelle de sorbet à la mûre sur la tuile.
- 6 Terminer en posant une mûre sur la quenelle de sorbet et quelques points de coulis autour.