

Mousses

Entremets vanille coeur framboise


6h12

TEMPS TOTAL

2h

PRÉPARATION

12 min

CUISSON

4h

REPOS

413

CALORIES

Étape 1

Préparation des coeurs framboise

- 1 Mettre les framboises dans une casserole sur feu doux. Verser l'eau. Mélanger et laisser compoter.
- 2 Dans un petit récipient, mélanger le sucre et la pectine.
- 3 Garder éventuellement les pépins des framboises, cela donne un peu de croquant à l'entremets.
- 4 Quand les framboises ont commencé à réduire, ajouter le mélange sucre et pectine en pluie, tout en mélangeant.
- 5 Dès les premiers bouillons, retirer du feu et laisser un peu refroidir.
- 6 Utiliser une plaque de moules en silicone en formes de coeurs d'environ 3 cm de largeur. Elle se trouve dans les magasins spécialisés.
- 7 Verser la préparation aux framboises dans un bec verseur. Puis la verser dans les petits moules en formes de coeurs.
- 8 Lisser la surface avec une spatule puis mettre la plaque au réfrigérateur pendant au moins une heure.

Étape 2

 Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le coeur framboise

70 g **Framboise**
12 g **Sucre semoule**
1 g **Pectine**
1 g **Eau**

Ingrédients pour la ganache montée

200 g **Crème liquide
(fleurette)**
45 g **Chocolat blanc**
2 g **Feuille de gélatine**
1 **Gousse(s) de vanille**

Ingrédients pour le glaçage miroir

50 g **Sirop de glucose**
50 g **Sucre semoule**
50 g **Chocolat blanc**
33 g **Lait concentré
sucré, entier**
26 g **Eau**
3 g **Feuille de gélatine**

Préparation de la ganache montée

- 1 Verser la crème liquide dans une grande casserole.
- 2 Fendre une gousse de vanille en deux. Racler l'intérieur pour extraire les grains, mettre ceux-ci dans la crème. Ajouter également la gousse.
- 3 Faire chauffer sur feu doux. Remuer avec un fouet.
- 4 Verser le chocolat blanc dans un saladier.
- 5 Verser l'extrait de vanille liquide dans la crème.
- 6 Tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.
- 7 Veiller à ne pas laisser la gélatine tremper trop longtemps, elle deviendrait alors trop molle.
- 8 Quand la crème est chaude, récupérer la gousse de vanille. Puis verser la crème sur le chocolat blanc, en trois fois, en mélangeant bien entre chaque ajout.
- 9 Récupérer la gélatine, l'essorer entre les mains puis l'ajouter à la ganache. Bien mélanger au fouet.
- 10 Filmer au contact et réserver au réfrigérateur pendant environ deux heures le temps que la ganache épaississe.

1 Colorant

Ingrédients pour le sablé

100 g **Farine**
50 g **Beurre**
37 g **Sucre semoule**
25 g **Amande(s) en poudre**
15 g **Jaune(s) d'oeuf**
1 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour le décor

1 **Feuille(s) d'or**

Étape 3

Préparation du glaçage miroir

- 1 Verser dans un saladier, le chocolat blanc, puis le lait concentré sucré.
- 2 Dans une casserole, verser le sucre, puis le glucose.
- 3 Pour décoller plus facilement le glucose du récipient, s'aider des doigts préalablement trempés dans de l'eau.
- 4 Puis ajouter l'eau dans la casserole, remuer à l'aide d'une maryse. Faire chauffer sur feu doux et insérer un thermomètre. L'objectif est de monter la préparation à 103 °C.
- 5 Plonger les feuilles de gélatine dans un bol rempli d'eau.
- 6 Surveiller le sirop, le mélanger régulièrement.
- 7 Veiller à ce que la sonde du thermomètre ne touche pas le fond de la casserole, il en sortirait une température fausse.
- 8 Quand la température de 103 °C est atteinte, le sirop est alors devenu blanc. Le verser dans le saladier de chocolat blanc tout en mélangeant.
- 9 Essorer la gélatine et l'ajouter au chocolat blanc, mélanger.
- 10 Ajouter de la poudre de colorant rouge à l'aide de la pointe d'un couteau. Mélanger.
- 11 Pour uniformiser le glaçage, le mixer à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à ce que la texture soit bien lisse.
- 12 Filmer la préparation au contact. Laisser refroidir à température ambiante, puis réserver au réfrigérateur.

Étape 4

Préparation des sablés

- 1 Verser le beurre à température ambiante dans le bol du

- robot. Le mettre en marche à petite vitesse.
- 2** Dans un bol, mélanger la poudre d'amande avec le sucre. Puis ajouter le mélange, en pluie, dans le batteur.
- 3** Préparer un bol avec les jaunes d'oeufs et l'extrait de vanille liquide, un autre avec la farine et le sel.
- 4** Augmenter progressivement la vitesse du robot.
- 5** Arrêter le robot pour récupérer le beurre collé sur la feuille à l'aide d'une spatule. Puis remettre le robot en marche.
- 6** Stopper le robot et verser la farine, en trois fois. Remettre le robot en marche entre chaque ajout.
- 7** Quand on obtient un sablage où il reste encore quelques morceaux de beurre, arrêter le robot. Ajouter le mélange jaunes d'oeufs et vanille. Remettre en marche.
- 8** Quand la pâte commence à s'amalgamer, arrêter le robot.
- 9** Fleurer le plan de travail.
- 10** Récupérer la pâte, la poser sur le plan de travail et former une boule.
- 11** Fraiser la pâte, c'est-à-dire l'aplatir avec la paume de la main en la poussant vers l'avant.
- 12** Puis la remettre en boule et l'envelopper de papier film. Aplatir le pâton puis le mettre au réfrigérateur pendant environ 1 heure.

Étape 5

Cuisson des sablés et finition de la ganache

- 1** Récupérer la pâte au réfrigérateur, retirer le film. Fleurer le plan de travail et malaxer la pâte pour la rendre plus facile à étaler.
- 2** Utiliser de préférence un rouleau à pâtisserie avec des anneaux sur le côté, cela permet d'obtenir une épaisseur uniforme.
- 3** Adapter la température du four en fonction de la taille et de l'épaisseur des biscuits.
- 4** Étaler la pâte à l'aide du rouleau, sur une épaisseur d'environ 3 mm, tout en fleurant légèrement le plan de travail de temps en temps.
- 5** A l'aide d'emportes-pièces, détailler des biscuits à la forme souhaitée.
- 6** Les disposer sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- 7** Laisser reposer les biscuits pendant environ 30 minutes au réfrigérateur avant de les enfourner pendant 10 à 12 minutes dans un four préchauffé à 180 °C (Th. 6).
- 8** Verser la ganache à la vanille dans le bol du batteur équipé du fouet.
- 9** Fouetter la ganache à grande vitesse jusqu'à ce que celle-ci soit onctueuse et mousseuse.
- 10** Insérer une douille unie dans une poche jetable, couper le bout. La garnir de ganache montée.
Faire glisser la ganache au fond de la poche, puis garnir

- 11 des moules en forme de coeur de 5-6 cm de largeur, à moitié de leur hauteur.
- 12 A l'aide d'une spatule coudée, tirer la ganache sur les côtés pour que celle-ci recouvre tous les bords du moule. Il ne doit plus rester de bulles d'air.
- 13 Puis déposer au centre de chaque coeur de ganache un petit coeur framboise.
- 14 Recouvrir avec le reste de ganache. Lisser la surface avec une spatule.
- 15 Réserver au congélateur pendant 1h30 à 2 heures.

Étape 6

Dressage

- 1 Le glaçage miroir doit être à une température de 30 à 35 °C. S'il est trop froid, le réchauffer pendant quelques secondes au micro-ondes.
- 2 Démouler les coeurs de ganache sur une grille à pâtisserie posée sur un saladier.
- 3 Couler le glaçage miroir sur les entremets. Tapoter légèrement la grille pour que le glaçage enrobe bien les coeurs.
- 4 Déposer les sablés coeur sur une assiette de dressage. Piquer un entremets coeur, frotter délicatement la base sur la grille pour retirer l'excédent de glaçage et le déposer sur un biscuit.
- 5 Continuer avec les autres entremets et les autres biscuits.
- 6 Prélever de la feuille d'or avec la pointe d'un couteau et en déposer sur le coin de chaque entremets.