

Biscuit cuiller et mousse de fruits rouges poires



une recette Demarle

Prévoir 2 heures de congélation

Sirop :

80ml d'eau

90g sucre

1 csoupe d'alcool qui va bien avec les fruits choisis, pour moi du rhum.

Biscuit :

3 oeufs séparés (pour obtenir 90g blanc et 60g jaune)

100g sucre

80g farine

20g maïzena

20g sucre glace pour saupoudrer

Mousse de fruits :

300g de fruits préparés (ça peut être des fruits surgelés réduits en purée ou des fruits frais, pelés, épépinés le cas échéant, pour moi des poires)

100g sucre

jus de 1/2 citron (important contre l'oxydation)

300g crème fraîche liquide entière très froide

4 feuilles de gélatine de 2 grammes

Quelques fruits supplémentaires pour la déco.

Commencer par le sirop :

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau et le sucre, puis ôter la casserole du feu. Laisser refroidir. Ajouter l'alcool choisi. Réserver.





Passer ensuite au biscuit :

Préchauffer le four à 180°C chaleur tournante (mon four a un mode spécial gâteau à 180°C, et je pense que sans chaleur tournante il doit falloir mettre à 200.)

Dans un saladier (le bol du kitchenaid pour moi) battre les blancs d'oeufs doucement pour commencer. Quand ils deviennent mousseux, ajouter le sucre lentement tout en fouettant un peu plus vite, mais pas à fond. Battre jusqu'au bec d'oiseau.

Incorporer les jaunes d'oeufs délicatement à la spatule en caoutchouc.

Tamiser ensemble la farine et la maïzena et les ajouter délicatement.

Placer le flexipat sur la plaque alu perforée (ou préparer une plaque anti adhésive éventuellement beurrée)

Verser la préparation.

Etaler la pâte délicatement à la spatule inox.

La recette précise qu'il est également possible de procéder en formant à la poche à douille de longs biscuits à la cuiller s'étendant d'une extrémité à l'autre de la largeur du flexipat, ce qui permet une déco plus jolie du gâteau final : on peut délimiter ainsi les côtés du gâteau comme une charlotte avec de grandes bandes de biscuits à la cuiller solidarisées par la cuisson.

Juste avant d'enfourner, saupoudrer de sucre glace.

Enfourner entre 10 et 12 minutes toujours à 180 chaleur tournante : surveiller et ajuster.

Quelques minutes après la sortie du four, placer sur le gâteau un silpat (ou une feuille de papier sulfurisé) puis une plaque alu perforée à l'envers (ou n'importe quel plateau, plaque à pâtisserie, à l'envers), bien maintenir et retourner l'ensemble d'un geste vif. Retirer le flexipat.

Réaliser ensuite la mousse de fruits :

Placer le bol et les fouets du mixeur au congélateur au moins 30 minutes avant. La crème doit être placée au frigo pour être froide.

Tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau très froide

Passer les fruits au mixeur avec le sucre (et le jus de citron).

Prélever une petite quantité de cette purée et la faire chauffer dans une petite casserole. Elle ne doit pas bouillir. Ôter la casserole du feu. Bien presser la gélatine dans les mains pour l'essorer et l'ajouter à la purée de poire chaude, mélanger pour bien dissoudre la gélatine.

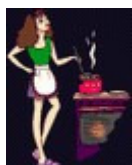
Verser le tout dans le bol de purée de poire, mélanger.

Monter au fouet la crème bien froide en chantilly bien légère, attention de ne pas "surfouetter". Incorporer la crème fouettée à la purée de poires.

Attaquer maintenant le montage :

Placer le cadre inox rectangulaire sur le plat de service qui doit pouvoir passer au congélateur (sinon il faudra une nuit au frigo).

Couper le biscuit en 2 moitiés égales et en placer une dans le cadre





Imbiber le biscuit dans le cadre de sirop parfumé à l'aide d'un pinceau à pâtisserie.
Verser dessus la moitié de la mousse de poire. Lisser délicatement à la spatule coudée ou à la spatule en caoutchouc. Placer la 2eme moitié de biscuit par dessus, imbiber à nouveau de sirop, puis verser la fin de la crème et lisser à ras du cadre à l'aide de votre plus grande spatule inox.
Mettre 2 heures au congélo.

2 heures de congélation plus tard :

Sortir le gâteau du congélo. Dégager le cadre inox en le décollant délicatement à l'aide d'une lame fine. Décorer et soit réserver au frigo, soit déguster...

