

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette Demarle adaptée au Thermomix

Mousse de fraises (entremets)



Le gâteau terminé mesure 23,6 cm X 16,2 cm (dimensions du cadre en inox)

Cette mousse de fraises est un entremets composé d'un biscuit cuillère, d'une mousse de fraises, d'un sirop de fruits...

Biscuit cuillère

Ingrédients pour un biscuit

3 blancs d'oeufs (90 g)

3 jaunes d'oeufs (60 g)

100 g de sucre (j'en ai mis 80)

80 g de farine

20 g de maïzena

20 g de sucre glace pour saupoudrer

Dans le TM, mettre les fouets sur les couteaux

Battre les blancs d'oeufs et le sucre jusqu'à obtention d'une consistance meringuée. Les blancs doivent être compacts et faire le "bec d'oiseau". Incorporez aux blancs meringués les jaunes d'oeufs en mélangeant délicatement à la spatule. Préchauffez le four à 180° C. (th.6)

Ajoutez ensuite la farine et la maïzena tamisées ensemble. Mélangez délicatement VIT 2 afin de préserver l'émulsion et la tenue du biscuit...

Placez votre Flexipat sur votre plaque perforée (si vous en avez, sinon une autre plaque à pâtisserie).

Pour garnir le Flexipat, étalez la préparation avec une spatule, en prenant appui sur le bord du flexipat. Saupoudrez de sucre glace.

Faites cuire 10 à 15 min (selon le four). Le biscuit est légèrement doré. Démoulez quelques minutes après cuisson et surtout avant refroidissement complet du biscuit.

Pour démouler, placez d'abord une toile Silpat sur le biscuit puis une plaque perforée. Retournez et soulevez délicatement le Flexipat. Laissez refroidir le biscuit et préparez la mousse de fruits.

Mousse de fraises

300 g de purée de fruits (j'ai mis des fraises)

Prévoir des fruits supplémentaires pour la déco.

100 g de sucre (j'en ai mis moins)

300 g de crème fraîche liquide entière

4 feuilles de gélatine de 2 g (j'ai mis 1 sachet + un p'tit peu d'un 2ème, de gélatine en poudre)

Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant 15 min.

Prenez un récipient qui servira à battre la crème fraîche et placez-le au froid quelques minutes...

Dans le bol du TM

Mixez les fruits et le sucre jusqu'à obtenir une purée sans morceaux. En vider la moitié dans un récipient.

Chauffez la purée de fruits du bol pendant 1 min à 50°. Elle doit être tiède mais ne pas frémir. A l'arrêt de la minuterie, ajoutez la gélatine et mixez de nouveau. Ajoutez également la purée froide du saladier. Mélangez 20 sec VIT 3.

Allez chercher votre récipient réservé au froid pour battre la crème au fouet, jusqu'à obtention d'une consistance mousseuse, pas trop ferme, puis incorporez-la à la purée de fruits gélifiée froide. Si la purée est trop épaisse ou totalement gélifiée, réchauffez-la légèrement à feu doux afin de retrouver la fluidité. Mélangez délicatement à la spatule.

Sirup de framboise (ou parfum au choix)

80 g d'eau

90 g de sucre (j'en ai mis 50)

10 g de liqueur de framboise (1 CS)

Je n'en avais pas donc, j'ai utilisé de l'amaretto (liqueur d'amande)

Dans une casserole ou au TM, portez à ébullition l'eau et le sucre. Arrêtez de chauffer et ajoutez la liqueur puis mélangez.

Montage du gâteau

Attention, votre gâteau va aller au congélateur pendant 2 h. Prévoyez donc de la place ! et pas la peine d'utiliser un plat trop grand pour le poser dessus.

Avec le pinceau, imbibez le biscuit à la cuillère du sirop de framboise (ou autre parfum) en insistant bien sur les pourtours du biscuit (qui a été en contact avec le silpat).

Posez une feuille de papier sulfurisé sur la plaque perforée ou sur un plat de dimension légèrement supérieure au cadre, comme je vous disais précédemment, pour que ça tienne sans problème dans votre congélateur surtout si il comporte des petits tiroirs, comme le mien...

Découpez votre biscuit cuillère en deux, et mettez en une moitié au fond du cadre. Il doit toucher les bords du cadre. Garnissez le fond de biscuit de mousse de fraises jusqu'à mi-hauteur. Renouvelez l'opération avec la 2ème moitié de biscuit et le reste de mousse.

Tapotez légèrement afin de lisser l'entremets. Réservez 2 h au congélateur.

Pendant ce temps, si vous en avez envie et si vous le pouvez, vous pouvez faire cuire un autre biscuit cuillère afin de garnir le tour du cadre inox avec des bandes de biscuit...Moi, je ne l'ai pas fait car je voulais laisser apparent le tour de l'entremets, pour que l'on puisse voir les couches de biscuit et mousse....

Après ces 2 h de congélateur, passez un couteau ou une pelle à tarte sur tout le tour de l'entremets afin de le décoller du cadre. Ca se fait très facilement, je vous l'assure....

Retirez le cadre tout doucement et décorez la surface de l'entremets selon votre inspiration : petits décors en sucre, en pâte d'amande, nougatine, fruits, chantilly....

Si vous suivez la recette, vous la réussirez comme moi, sans souci....Si vous avez peur des calories, rien ne vous empêche d'utiliser du fromage blanc à la place de la crème....par exemple....et peut-être laisser le gâteau un peu plus longtemps au congélateur....à voir !