



Framboisier

Niveau : Difficile

Temps de préparation: 1 heure

Temps de cuisson: 15

Temps de prise: 1 heure minimum

Ingrédient:

Pour la dacquoise amande noisette:

- 70g de poudre de noisettes
- 230g de poudre d'amandes
- 300g de blancs d'oeufs
- 280g de sucre semoule
- 40g d'eau

Pour la crème :

1. Pour la meringue italienne:
 - 100g de sucre semoule
 - 70g de blancs d'oeufs
 - 25g de sucre semoule
1. Pour 1kg de crème au beurre:
 - 5 jaunes d'oeufs
 - 240g de sucre semoule
 - 100g d'eau
 - 360g de beurre mou
 - 400g de framboise
 - 10g de pâte de pistache



Préparation:

1) Préparez tout d'abord la dacquoise.

Préchauffez votre four 180°C en chaleur tournante.

Dans un robot mixeur, broyez ensemble la poudre de noisette et la poudre d'amandes.

Montez les blancs d'oeufs en neige avec un peu de sucre semoule.

Incorporez le reste du sucre dans les blancs lorsqu'ils sont bien fermes.

Incorporez à l'aide d'une spatule les fruits secs en poudre. Mélangez délicatement.

Remplissez une poche mnie d'une douille mise assez large (14mm) de cette préparation. A l'aide d'une poche à douille, formez des bandes de pâte côte à côte sur 2 feuilles de papier cuisson.

Enfournez durant 15 à 20 minutes (en fonction du four), en tournant les plaques à mi-cuisson.

Lorsque les biscuits sont cuits, laissez les complètement refroidir sur une grille avant de vous en servir.

2) Réalisez ensuite la crème au beurre légère.

Réalisez la meringue italienne.

Dans une casserole, mettez l'eau et les 100g de sucre à chauffer sur feu doux pour préparer le sucre cuit.

Portez à ébullition jusqu'à 118°C.





Des que le thermometre indique 114°C, montez les blancs d'oeufs en neige, "au bec d'oiseau" avec les 25g de sucre semoule et faites tourner votre batteur à pleine vitesse.

Lorsque le sucre cuit atteint 118°C, versez le delicatement sur les blancs montés. Laissez tourner à vitesse moyenne jusqu'a refroidissement (environ 10min).

Reservez la meringue dans un récipient.

Pour confectionner la crème au beurre, fouettez vivement les jaunes d'oeufs à l'aide d'un bateur électrique.

Dans une casserole, faites cuire le sucre semoule et l'eau à 118°C, puis verseza le sirop sur les jaunes legerement montés, battez vivement : le mélange blanchit et fait ruban.

Travaillez au batteur le beurre mou jusqu'a ce que vous ayez une crème lisse et homogène.

Ajoutez la preparation à base de jaunes d'oeufs au beurre monté. Mélangez au batteur à vitesse lente le tout pour avoir une exture legere, puis incorporez la meringue italienne froide, mélangez encore délicatement au batteur.

En attendant de l'utiliser, conservez la à température ambiante recouverte d'un film alimentaire.

Ajoutez la pâte de pistache à la crème au beurre legere et finissez le mélange de la garniture.

3) Pour le montage:

Déposez le cadre en Inox ou en carton fait maison sur le premier biscuit. Avec un couteau, enlevez le surplus de biscuit en dehors du cadre. Renouvelez l'opération pour le second biscuit.

A l'aide d'une petite poche à douille, couvrez le premier biscuit de crème.

Répartissez soigneusement les framboises en rangées paralleles.

Finissez le montage en appliquant une fine couche de crème sur les framboises et en déposant le deuxième biscuit.

Placez l'entremet au réfrigérateur durant une heure au moins, afin de le faire prendre.

<http://mac3ronchartr8us.canalblog.com/>

