

Bavarois fraise-framboise

Ingrédients pour un cadre de 17*17:

Biscuit à la vanille :

10g de lait entier
1/2 gousse de vanille
50g de beurre
40g de sucre glace
50g de poudre d'amande
1 jaune d'œuf
1 blanc d'œuf
1/2 œuf entier
15g de sucre
27g de farine

Faites bouillir le lait avec la gousse de vanille grattée. Laissez infuser 30 minutes.

Crémez le beurre mou et ajoutez le sucre glace puis la poudre d'amandes. Continuez de battre 5 minutes jusqu'à ce que le mélange soit bien blanc. Ajoutez le jaune puis l'œuf entier, battez à nouveau puis ajoutez le lait à la vanille. Battez une dernière fois le mélange qui doit être très léger.

Battez votre blanc en neige et ajoutez le sucre quand il est en bec d'oiseau. Ajoutez les blancs en 3 fois au mélange précédent à l'aide d'une maryse. Ajoutez enfin la farine. Versez sur une plaque recouverte de papier sulfurisée.

Faites cuire 15 minutes à 170°.

Coulis de fraise :

250g de coulis de fraises
50g de sucre
5g de gélatine ramollie dans l'eau froide

Faites fondre la gélatine au micro-onde et ajoutez la dans le mélange coulis de fraise sucre.

Mousse de framboises :

250g de framboises surgelées réduites en purée

75g de blanc d'œuf
150g de sucre
35g d'eau

200g de crème liquide montée en chantilly
10g de gélatine ramollie dans l'eau froide

Réalisez une meringue italienne. Faites chauffer l'eau et le sucre à 118° et versez sur les blancs d'œuf montés en neige en continuant de battre jusqu'à refroidissement complet.

Faites chauffer 1/3 de la purée de framboise et faites y fondre la gélatine essorée. Ajoutez le reste de purée de framboises. Mélangez délicatement avec la meringue italienne puis ajoutez la chantilly.

Glaçage :

100g de sucre
100g de glucose
45g d'eau
75g de lait concentré non sucré
100g de chocolat blanc
7g de gélatine
colorant rouge

Mettez le sucre, le glucose et l'eau dans une casserole et portez le mélange à 102°. Versez sur le chocolat et mixez un coup. Ajoutez la gélatine ramollie dans l'eau froide et essorée ainsi que le lait concentré. Mixez en ajoutant le colorant rouge.

Montage et finitions :

Découpez le biscuit aux dimensions du cadre et mettez le au fond du cadre sur un plat. Versez le coulis de fraise légèrement pris et mettez au congélateur jusqu'à ce qu'il soit complètement pris. Versez la mousse de framboises et remettez au congélateur une nuit. Le lendemain, enlevez le cadre et mettez le gâteau sur une grille. Faites chauffer le glaçage entre 35 et 40° et versez sur le gâteau partout. Lissez les bords et remettez au congélateur ou au frigo selon le moment où vous souhaitez le déguster.