

Autour de ma table



Ce dessert glacé se prépare à l'avance...et je peux vous dire qu'il a fait fureur...malgré sa présentation que je ne trouve pas top, au niveau de la meringue, à revoir pour le prochain...

Purée de framboises sans sucre

Avec Mr Cook (ou autre blender), mixer **450 g de framboises surgelées 2 min/vit1 à 10** en vous aidant de la spatule. Si ce sont des framboises surgelées, chauffer **2 min/40°C/vit 5 + pulsions TURBO**. (ou à la casserole) (liquéfie la purée mais ne la chauffe pas donc ne cuit pas)



Prélevez 150 g de purée pour la crème glacée, réservez le reste pour la sauce framboises.

Crème Glacée Framboises

IMPORTANT : Si vous désirez une bonne crème glacée, il vous faut impérativement utiliser du lait et de la crème entière, n'utilisez pas de produits faibles en MG, ce ne serait pas concluant, elle ne foisonnera(s'aèrera) pas de la même façon. En pâtisserie comme en glacerie, on ne travaille pas avec de l'allégé, c'est d'ailleurs pour ça que c'est si bon au palais...pas de mystère



Ingrédients:

- 150 g de purée de framboises sans sucre
- 200 g de lait entier
- 50 g de poudre de lait
- 120 g de sucre
- 40 g de glucose déshydraté Gourmandises GD
- 2 sachets de stabilisateur Gourmandises GD
- 1 jaune d'œufs (garder le blanc)
- 120 g de crème liquide entière

Dans le bol de Mr Cook, peser tous les ingrédients puis mixer **30 sec/vit 1 à 10**. On obtient la purée ci-dessous. Réserver au frais (dans le bol) au moins 30 min.



Avec Melle Frissons ou autre MAG...

Mettre en route Melle Frissons, sur 30 min. (toujours démarrer Melle Frissons avant de verser). Verser la préparation reposée et fraîche par l'orifice du couvercle transparent.



Placer le Moule Cosy (p'tit dernier de la collection Printemps été chez Guy Demarle) sur la petite plaque alu perforée

La crème glacée prête, Melle Frissons s'arrête, remplir le moule Cosy, aplanir la surface et tapoter pour éviter les bulles d'air au démoulage. Il reste à peu près 1 cm de haut que l'on remplira avec la crème chantilly. Filmer, réserver et placer au congélateur.

Meringues Italienne

Autour de ma table



Je la confectionne avec Mr Cook mais sinon faire comme d'habitude si vous ne possédez pas encore mon Mr Cook... (blanc d'œuf montés avec un sirop chaud puis refroidissement à 40°C- bec d'oiseau)

Ingrédients pour le socle et des meringues individuelles :

- 180 g de blancs d'œuf
- 320 g de sucre fin en poudre



Placer le fouet dans le bol, les blancs, fermer le couvercle et verrouiller. Mettre en route en réglant sur **7min/50°C/vit 5**. Verser le sucre par l'orifice pendant la première min.



La meringue étant prête, vider dans la poche à douille et dresser dans le petit cadre inox posée sur toile Silpat et plaque alu perforée. Dresser des petits tas avec le reste.



Cuire plus exactement sécher pendant environ 1h30 à 2 h00 à 100°C – th3/4. Sortir et laisser refroidir avant de démouler su cadre. (placer le cadre sur la planche souple et passer doucement une lame de couteau autour contre le cadre, la meringue descend, retirer le carder délicatement)

Crème fouettée

- 200 ml de crème liquide **entière** très froide
- 30 g de sucre glace

Monter la crème ferme dans un cul de poule ou bol robot mis au congélateur au préalable 20 min. Ajouter le sucre glace.

Mr Cook: Fixer le fouet dans le bol "**bien sec**", fermer le couvercle et placer au congélateur 20 min. Mélanger la crème et le sucre glace dans le pichet, réserver au réfrigérateur, zone la plus froide. Régler sur **5 min/vit 5**, verser le mélange par l'orifice et laisser monter.



Sortir le moule Cosy, napper avec la crème fouettée, poser par dessus le socle en meringue refroidi (côté cuisson Silpat sur la crème). Filmer l'ensemble et replacer au congélateur jusqu'au démoulage.



Finition:

Confectionner 400 g de crème fouettée sucrée avec Mr Cook



Démouler le vacherin sur un plat de service, poser une perle de sucre argentée pour remplacer les boutons du coussin, poser des fruits autour du vacherin: des framboises, des fraises, des rondelles de kiwi... sur le tour. Ajuster la meringue au couteau scie à la dimension de la glace, pas comme moi qui n'est pas eu le temps...lol

A l'assiette: napper la part de vacherin avec le coulis de framboises sucré, poser une quenelle de crème fouettée sucrée et un fruit.