



FRAMBOISIER

Gâteau pour 20 personnes : grd cadre
500g framboises entières (soit surgelées, soit fraîches).

Dacquoise :

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

Pour le gâteau :

1kg crème au beurre légère - 10g pâte de pistache –

Crème au beurre légère :

Meringue italienne : 40g d'eau - 100g sucre semoule - 70g blancs d'oeufs - 35g sucre semoule –

Crème au beurre : 5 jnes d'oeufs - 280g sucre semoule - 100g d'eau - 360g beurre mou –

Dacquoise :

Préchauffer le four à 180°(th.6).

Monter les blancs d'oeufs en neige avec un peu de sucre. Incorporer le reste du sucre dans les blancs fermes. Incorporer les poudres à l'aide d'une maryse (spatule). Mélanger délicatement. Remplir une poche à douille de 12mm. Former des bandes sur les 2 Flexipat (sinon sur papier sulfurisé sur plaques à pâtisserie). Enfourner 20min. Laisser refroidir sur une grille.

Crème au beurre :

- Réaliser une meringue italienne : dans une casserole, mettre l'eau et les 100g de sucre sur feu doux. Porter à ébullition à 118°. Quand le thermomètre indique 114°, monter les blancs en neige "au bec d'oiseau" avec les 35g sucre semoule et faire tourner le batteur à pleine vitesse. Lorsque le sucre est cuit à 118°, verser délicatement sur les blancs montés. Laisser tourner à vitesse moyenne jusqu'à refroidissement (~10min). Réserver dans un cul de poule.
- Réaliser la crème : fouetter vivement les jnes d'oeufs au batteur électrique. Dans une casserole, faire cuire le sucre semoule et l'eau à 118° puis verser le sirop sur les jnes légèrement montés. Battre vivement : mélange blanchi formant un ruban.
- Travailler au batteur le beurre mou + la pâte de pistache jusqu'à crème lisse.

Ajouter la base de jaunes d'oeufs au beurre monté. Mélanger au batteur vitesse lente (texture légère) puis incorporer la meringue italienne froide toujours au batteur délicatement.

Conserver à température ambiante recouverte d'un film alimentaire.

Montage du gâteau :

Déposer le cadre en inox sur le 1er biscuit. Enlever le surplus avec un couteau. Faire de même avec le 2ème biscuit. Le mettre sur un plateau ou un carton doré.

Poser du rhodoïd à l'intérieur du cadre.

Placer le 1er biscuit à l'intérieur. Répartir la moitié de la crème à l'aide d'une poche à douille.

Poser les framboises en rangées parallèles. Finir en appliquant une fine couche de crème. Puis déposer le 2ème biscuit. Saupoudrer de sucre glace et décorer de framboises fraîches.

Placer l'entremets au réfrigérateur pendant 1h00 au moins. Couper à l'aide d'un couteau fin et dentelé les parts souhaitées.

Menus Propos © 2007

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

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr