

# FRAMBOISIER

Recette pour 3 entremets de Ø 16 cm



## BISCUIT MOELLEUX À LA VANILLE

POUDRE D'AMANDES BLANCHE DGF SERVICE	260 g
CASSONADE (1)	200 g
BLANCS D'ŒUF (1)	75 g
JAUNES D'ŒUF	100 g
SEL	1 g
GOUSSE DE VANILLE BOURBON DGF ROYAL	2
VANILLE LIQUIDE	25 g
BEURRE D'INCORPORATION EXTRA FIN 82% DGF ROYAL	225 g
BLANCS D'ŒUF (2)	285 g
CASSONADE (2)	45 g
SUCRE SEMOULE	75 g
FARINE COURANTE	125 g
POUDRE À LEVER DGF SERVICE	8 g

Au robot-coupe, mixer la poudre d'amandes, la cassonade (1), les blancs (1), les jaunes, le sel et la vanille.

Ajouter le beurre fondu chaud. Au batteur, au fouet, monter les blancs (2) avec la cassonade (2) et le sucre.

Ajouter les blancs dans le premier mélange. Finir en ajoutant délicatement la farine et la poudre à lever préalablement tamisée.

## STREUSEL RECONSTITUÉ AMANDES-CHOCOLAT BLANC

BEURRE D'INCORPORATION EXTRA FIN 82% DGF ROYAL	75 g
POUDRE D'AMANDES BLANCHE DGF SERVICE	75 g
CASSONADE	75 g
FARINE COURANTE	75 g
CHOCOLAT BLANC 30% DGF SERVICE	140 g

Au batteur, à la feuille, sabler le beurre, la poudre d'amandes, la cassonade et la farine.

Parsemer sur une plaque de cuisson. Faire cuire au four ventilé à 150°C, environ 25 minutes.

Au batteur, à la feuille, mélanger le streusel chaud avec le chocolat blanc jusqu'à ce que le mélange soit bien liquide.

## COMPOTÉE DE FRAMBOISE

GÉLATINE EN POUDRE 200 BLOOM DGF SERVICE	7 g
EAU (1)	42 g
EAU (2)	26 g
SUCRE SEMOULE	110 g
PURÉE DE FRAMBOISE SUCRÉE SURGELÉE DGF CŒUR SAUVAGE	100 g
PURÉE DE CITRON VERT SUCRÉE SURGELÉE DGF CŒUR SAUVAGE	60 g
FRAMBOISES MECKER DGF CŒUR SAUVAGE	510 g
GOUSSE DE VANILLE BOURBON DGF ROYAL	2

Faire tremper la gélatine dans l'eau (1) froide. Dans une casserole, faire cuire à 120°C, l'eau (2) et le sucre.

Ajouter la purée de framboise. Ajouter la gélatine hydratée.

Verser sur la purée de citron, les framboises encore surgelées et la gousse de vanille grattée.

Réserver à température ambiante.

## CRÈME LÉGÈRE À LA VANILLE

GÉLATINE EN POUDRE 200 BLOOM DGF SERVICE	5 g
EAU	30 g
LAIT ENTIER	320 g
CRÈME STÉRILISÉE UHT 35% DGF ROYAL (1)	50 g
GOUSSE DE VANILLE BOURBON DGF ROYAL	1
BEURRE D'INCORPORATION EXTRA FIN 82% DGF ROYAL	20 g
JAUNES D'ŒUF	75 g
SUCRE SEMOULE	85 g
PRÉPARATION POUR CRÈME PÂTISSIÈRE À CHAUD DGF ROYAL	30 g
CRÈME STÉRILISÉE UHT 35% DGF ROYAL (2)	320 g

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide. Dans une casserole, faire bouillir le lait, la crème (1), la gousse de vanille fendue et grattée et le beurre. Blanchir les jaunes avec le sucre. Ajouter la poudre à crème. Verser le lait bouillant sur les jaunes blanchis. Porter de nouveau à ébullition et la maintenir environ 1 minute 30. Ajouter la gélatine hydratée. Refroidir rapidement à 20°C. Finir en incorporant délicatement la crème (2) fouettée mousseuse.

## GANACHE MONTÉE À LA VANILLE

GÉLATINE EN POUDRE 200 BLOOM DGF SERVICE	5 g
EAU	30 g
CRÈME STÉRILISÉE UHT 35% DGF ROYAL (1)	325 g
GOUSSE DE VANILLE BOURBON DGF ROYAL	1
CHOCOLAT BLANC 30% DGF SERVICE	150 g
CRÈME STÉRILISÉE UHT 35% DGF ROYAL (2)	325 g

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide. Dans une casserole, faire bouillir la crème (1) avec la gousse de vanille fendue et grattée. Laisser infuser environ 10 minutes et chinoiser. Verser sur le chocolat blanc. Ajouter la gélatine hydratée. Émulsionner au mixeur. Ajouter la crème (2). Émulsionner au mixeur. Laisser reposer au réfrigérateur environ 12 heures. Au batteur, au fouet, monter la ganache.

## NAPPAGE ROUGE

EAU	50 g
SIROP DE GLUCOSE DGF SERVICE	20 g
PURÉE DE FRAMBOISE SUCRÉE SURGELÉE DGF CŒUR SAUVAGE	75 g
SUCRE SEMOULE	60 g
PECTINE NH NAPPAGE	1,5 g
GLAÇAGE NEUTRE À FROID PRÊT À L'EMPLOI DGF ROYAL	435 g
COLORANT ROUGE FRAMBOISE	QS
COLORANT SCINTILLANT RUBIS DGF 2237	QS

Dans une casserole, faire chauffer à 40°C l'eau, le glucose et la purée de framboise. Verser le sucre préalablement mélangé à la pectine dans le mélange chaud. Porter à ébullition. Verser sur le glaçage, ajouter les colorants. Mixer. Utiliser à environ 50°C.

## MONTAGE ET FINITION

Étaler le biscuit moelleux à la vanille sur une toile de cuisson siliconée à rebords de 36 x 56 cm.  
Faire cuire au four ventilé à 150°C, environ 25 minutes. Détailler 3 fonds de biscuit à la vanille de Ø 14 cm.  
Déposer le biscuit dans un cercle de Ø 14 cm et de 3,5 cm de hauteur. Étaler le streusel reconstitué sur le biscuit.  
Surgeler. Chauffer légèrement le tour du cercle et le retourner de façon à ce que le streusel se retrouve en dessous du biscuit. Finir de garnir les cercles de compotée de framboise.  
Surgeler. Répartir la crème légère à la vanille dans 3 cercles de Ø 16 cm sur 4,5 cm de hauteur.  
Chemiser les bords du cercle. Descendre les inserts biscuit, streusel et compotée gelés.  
Lisser et surgeler. Napper. Décorer.



# TARTE TENDRESSE

Recette pour 4 tartes de Ø 16 cm



## PÂTE SUCRÉE AUX AMANDES

BEURRE D'INCORPORATION EXTRA FIN 82% DGF ROYAL	400	g
SUCRE GLACE	475	g
ŒUFS ENTIERS	225	g
SEL	1	g
POUDRE D'AMANDES BLANCHE DGF SERVICE	75	g
FARINE COURANTE	1000	g

Au batteur, à la feuille, mettre le beurre en pommade. Ajouter le sucre glace. Incorporer progressivement les œufs, préalablement mélangés avec le sel. Finir en incorporant la poudre d'amandes et la farine. Réserver.

## BISCUIT JOCONDE

BEURRE D'INCORPORATION EXTRA FIN 82% DGF ROYAL	30	g
POUDRE D'AMANDES BLANCHE DGF SERVICE	135	g
SUCRE GLACE	100	g
ŒUFS ENTIERS	195	g
BLANCS D'ŒUF	125	g
SUCRE SEMOULE	75	g
FARINE COURANTE	40	g

Faire fondre le beurre et laisser refroidir. Au batteur, au fouet, blanchir la poudre d'amandes, le sucre glace et les œufs. Au batteur, au fouet, monter les blancs avec le sucre. Ajouter les blancs dans le mélange blanchi. Incorporer le beurre. Finir en ajoutant la farine préalablement tamisée. Étaler sur une toile de cuisson siliconée à rebords. Faire cuire au four ventilé à 200°C, environ 8 minutes.

## COMPOTÉE DE FRAMBOISE

GÉLATINE EN POUDRE 200 BLOOM DGF SERVICE	4	g
EAU (1)	24	g
EAU (2)	15	g
SUCRE SEMOULE	65	g
PURÉE DE FRAMBOISE SUCRÉE SURGELÉE DGF CŒUR SAUVAGE	60	g
PURÉE DE CITRON VERT SUCRÉE SURGELÉE DGF CŒUR SAUVAGE	35	g
FRAMBOISES MECKER DGF CŒUR SAUVAGE	300	g
GOUSSE DE VANILLE BOURBON DGF ROYAL	1	

Faire tremper la gélatine dans l'eau (1) froide. Dans une casserole, faire cuire à 120°C, l'eau (2) et le sucre. Ajouter la purée de framboise. Ajouter la gélatine hydratée. Verser sur la purée de citron, les framboises encore surgelées et la gousse de vanille grattée. Réserver à température ambiante.

## GANACHE MONTÉE À LA VANILLE

GÉLATINE EN POUDRE 200 BLOOM DGF SERVICE	5 g
EAU	30 g
CRÈME STÉRILISÉE UHT 35% DGF ROYAL (1)	325 g
GOUSSE DE VANILLE BOURBON DGF ROYAL	1
CHOCOLAT BLANC 30% DGF SERVICE	150 g
CRÈME STÉRILISÉE UHT 35% DGF ROYAL (2)	325 g

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide. Dans une casserole, faire bouillir la crème (1) avec la gousse de vanille fendue et grattée. Laisser infuser environ 10 minutes et chinoiser. Verser sur le chocolat blanc. Ajouter la gélatine hydratée. Émulsionner au mixeur. Ajouter la crème (2). Émulsionner au mixeur. Laisser reposer au réfrigérateur environ 12 heures. Au batteur, au fouet, monter la ganache.

## DORURE À LA CRÈME

ŒUFS ENTIERS	50 g
CRÈME STÉRILISÉE UHT 35% DGF ROYAL	50 g

Mélanger les œufs et la crème.

## APPAREIL AU CHOCOLAT BLANC POUR PISTOLET

BEURRE DE CACAO EN GOUTTES DGF ROYAL	100 g
CHOCOLAT BLANC 30% DGF SERVICE	100 g

Faire fondre le beurre de cacao et le chocolat blanc à environ 45°C. Émulsionner. Tempérer le mélange.

## MONTAGE ET FINITION

Foncer les cercles à tarte de pâte sucrée aux amandes. Les faire précuire au four à 140°C, environ 15 minutes. Dorer l'intérieur et l'extérieur. Finir la cuisson au four ventilé à 160°C, environ 10 minutes. Garnir les fonds de tarte de compotée de framboise. Déposer un disque de biscuit joconde. Finir de garnir avec la ganache montée à la vanille. Surgeler. Pulvériser l'appareil au chocolat blanc pour pistolet. Décorer.

