

Délice Vanille-Framboise
Pour 24 entremets individuels



1. **PÂTE À CRUMBLE**

100 g de cassonade
150 g de beurre
200 g de farine

Au batteur à l'aide de la feuille, mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'un crumble. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, répartir le crumble sur une épaisseur d'environ 5 mm puis cuire environ 10 min à 180°C. Laisser refroidir complètement

2. **CROUSTILLANT CHOCOLAT BLANC**

200 g de Fourrage Croquant Chocolat Blanc ancel

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant au micro-ondes pour le rendre plus souple. Émietter l'intégralité du crumble fabriqué précédemment puis l'incorporer au fourrage croquant. Mélanger à la spatule puis étaler la masse entre deux feuilles de papier cuisson sur environ 5 mm d'épaisseur.

Réserver au réfrigérateur.

3. **FOURRAGE À LA FRAMBOISE**

250 g de Fourrage Framboise ancel

Répartir le fourrage dans des dômes en silicone de 3 cm de Ø puis surgeler avant de les démouler.
Réserver au congélateur.

4. **MOUSSE BAVAROISE À LA VANILLE**

3 g de Gélatine de Poisson en poudre Sébalcé
15 g d'eau froide
150 ml de lait
40 g de sucre
30 g de jaunes d'œufs
5 g d'Extrait de Vanille Tahitensis avec grains Sébalcé
180 g de crème fouettée

Réaliser une masse gélatine en hydratant la gélatine de poisson avec l'eau. Laisser reposer environ 10 min au réfrigérateur. Réaliser une crème anglaise avec le lait, le sucre et les jaunes d'œufs, puis incorporer la masse gélatine dans la crème anglaise encore chaude. Laisser refroidir le tout à environ 25°C, ajouter l'extrait de vanille puis incorporer la crème fouettée. Répartir la mousse bavaroise dans des dômes en silicone de 5 cm de Ø, ajouter les inserts à la framboise congelés et surgeler le tout avant de les démouler. Réserver au congélateur.

5. **MOUSSE À LA FRAMBOISE ET AU MASCARPONE**

5 g de Gélatine de Poisson en poudre Sébalcé
25 g d'eau froide
100 g de blancs d'œufs
50 g de sucre
150 g de mascarpone
250 g de purée de framboise

Réaliser une masse gélatine en hydratant la gélatine de poisson avec l'eau. Laisser reposer environ 10 min au réfrigérateur avant de la faire fondre au micro-ondes quelques secondes. Monter les blancs d'œufs avec le sucre et pendant ce temps, incorporer le mascarpone à la purée de framboise. Ajouter ensuite la gélatine fondue au mélange, puis incorporer délicatement les blancs montés.

6. **DÉCOR VELOURS ROSE**

1 Spray Velours Rose ancel

S'assurer d'avoir placé l'aérosol à une température ambiante d'environ 25°C pendant au moins 2 heures avant utilisation. Bien agiter avant emploi.

7. **MONTAGE ET FINITION**

Sortir la plaque de sablé chocolat blanc du réfrigérateur et détailler des fonds de 5,5 cm de Ø à l'aide d'un emporte-pièce rond uni. Remplir les moules en silicone choisis aux deux tiers avec de la mousse à la framboise et au mascarpone puis placer les inserts composés de mousse bavaroise à la vanille et de fourrage à la framboise encore congelés en les enfonçant légèrement. Lisser à ras avec le restant de mousse à la framboise et au mascarpone. Surgeler puis démouler. Placer les entremets congelés sur des feuilles de papier cuisson puis appliquer le décor velours rose à une distance d'environ 30 cm afin d'obtenir un effet velours optimal. Déposer les entremets sur les fonds de croustillant chocolat blanc.