

Douceur blanche à la framboise



Ingrédients :

- Le biscuit

* 120g de farine

* 4 œufs

- L'insert & les décors « framboise »

* 250g de purée de framboises

* 2 càc d'agar agar

- La mousse chocolat blanc

* 500gr de crème foisonnement

* 150g d'eau

* 120g de sucre

* 40g de beurre

* 50g de sucre

* 100g de gel chocolat blanc

Recette :

Mélangez les jaunes d'œufs et le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine.

Montez les blancs en neige, avant de les incorporez au reste.

Faites cuire 15min à 180°.

Faites chauffer la purée de fruits, mélangez avec le sucre. Ajoutez l'agar agar, faites bouillir, puis retirez du feu. Coulez 1 partie sur le biscuit & l'autre partie sur une plaque lisse avant de placer au froid.

Montez la crème.

Mélangez la poudre « gel chocolat blanc » avec l'eau à température.

Mélangez la crème & le gel.

Déposez la mousse sur le biscuit + l'insert gélifié framboise.

Découpez les formes souhaitées dans la couche gélifiée, avant de les disposer délicatement sur la mousse.

Disponible aux Etablissements Salvi :

La farine, le sucre, la purée de framboises, l'agar agar, la crème, le gel chocolat blanc.