

SÉLECTION



# Entremets Fraîcheur cassis-framboise

Recette réalisée par Jérôme Le Teuff, Pâtissier-Chocolatier, Lorient (56)

Recette pour 24 entremets individuels

[100%  
BACK  
EUROP]



# Entremets Fraîcheur cassis-framboise

Recette pour 24 entremets individuels

SÉLECTION



## INGRÉDIENTS

### Pâte sablée aux amandes

- > 250 g de farine
- > 150 g de **beurre doux 82 % MG**
- > 2 g de sel
- > 95 g de sucre glace
- > 30 g de **poudre d'amandes brutes**
- > 55 g d'œufs entiers

### Biscuit pain de Gênes au citron

(pour une plaque 60 x 40 cm)

- > 400 g de pâte d'amande
- > le zeste de 2 citrons
- > 550 g d'œufs entiers
- > 85 g de farine
- > 4 g de **poudre à lever**
- > 3 g de sel
- > 145 g de beurre noisette

### Confit de framboises

- > 200 g de brisure de framboises congelées
- > 90 g de sucre
- > 4 g de pectine NH

### Crèmeux cassis-framboise

- > 60 g de purée de framboises
- > 60 g de purée de cassis
- > 65 g de jaunes d'œufs
- > 75 g d'œufs entiers
- > 65 g de sucre
- > 65 g **beurre doux 82 % MG**
- > 2 g de feuilles gélatine or

### Crème onctueuse à la vanille

- > 150 g de lait entier
- > 150 g de **crème liquide 35 % MG UHT**
- > 1 **gousse de vanille 17/18 cm**
- > 60 g de jaunes d'œufs

- > 90 g de sucre
- > 7 g de feuilles gélatine or
- > 275 g de crème fouettée 35 % MG

### Macarons aux fruits rouges

#### Confiture aux fruits rouges :

- > 500 g de purée de fruits rouges
- > 225 g de sucre
- > 8 g de pectine NH

#### Coques de macarons :

- > 300 g de sucre glace
- > 300 g de **poudre d'amandes**
- > 110 g de **blancs d'œufs liquides pasteurisés**
- > 1 g de **colorant rouge fraise liquide hydrosoluble**
- > 300 g de sucre
- > 75 g d'eau
- > 110 g de **blancs d'œufs liquides pasteurisés**

### Glaçage

- > 150 g d'eau
- > 300 g de sucre
- > 300 g de **sirop de glucose**
- > 200 g de lait concentré sucré
- > 20 g de feuilles gélatine or
- > 300 g de chocolat blanc
- > 1,5 g de colorant rouge liposoluble
- > 0,5 g de colorant bleu liposoluble

### Amandes hachées caramélisées

- > 150 g d'**amandes hachées**
- > 40 g de sirop à 30 °B



## PRÉPARATION

### Pâte sablée aux amandes

À la feuille au batteur, mélanger la farine, le sel et le **beurre doux 82 % MG** jusqu'à l'obtention d'un mélange sableux.

Ajouter le reste des ingrédients. Fraser jusqu'à disparition de toute trace de farine.

Filmer, réserver au réfrigérateur 2 heures.

Étaler la pâte au laminoir à 3 mm, détailler des disques de 7 cm de diamètre, placer sur plaque puis réserver au réfrigérateur 2 heures. Cuire au four ventilé à 145 °C pendant environ 15 minutes.

### Biscuit pain de Gênes au citron

(pour une plaque 60 x 40 cm)

Dans une cuve de batteur munie de la feuille, mélanger la pâte d'amande avec les zestes de citron. Incorporer progressivement les œufs entiers, retirer la feuille et la remplacer par le fouet. Émulsionner l'ensemble. Ajouter le sel, la farine et la **poudre à lever** préalablement tamisés ensemble. Terminer en incorporant le beurre noisette tiède en 1<sup>re</sup> vitesse. Étaler sur plaque et cuire à 170 °C pendant 12 à 14 minutes au four ventilé.

### Confit de framboises

Dans une casserole, tiédir la brisure de framboises avec la moitié du sucre à 50 °C.

Ajouter le sucre préalablement mélangé avec la pectine NH, mélanger au fouet tout en portant à ébullition. Cuire pendant environ 5 minutes de façon à obtenir une texture confiture. Refroidir.

### Crèmeux cassis-framboise

Dans une casserole, porter à ébullition la purée de framboises et la purée de cassis.

Ajouter les jaunes et les œufs entiers préalablement blanchis avec le sucre, porter à ébullition tout en remuant.

Débarrasser puis incorporer la gélatine préalablement hydratée et égouttée.

Refroidir à 40 °C, incorporer le **beurre doux** pommade puis émulsionner au mixeur jusqu'à l'obtention d'une masse lisse et brillante. Couler 15 g en moule silicone demi-sphère de 3 cm de diamètre. Surgeler.

### Crème onctueuse à la vanille

Porter à ébullition le lait, la **crème** et la **gousse de vanille**. Laisser infuser 10 minutes. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Verser l'infusion de vanille sur le mélange jaunes d'œufs et sucre, cuire le tout à 85 °C, incorporer la gélatine préalablement égouttée et hydratée. Chinoiser, refroidir et incorporer délicatement la crème fouettée.

### Macarons aux fruits rouges

#### Confiture aux fruits rouges :

Dans une casserole, tiédir la purée de fruits rouges avec la moitié du sucre à 50 °C. Ajouter le sucre préalablement mélangé avec la pectine NH, mélanger au fouet tout en portant à ébullition.

Cuire pendant environ 5 minutes de façon à obtenir une texture confiture. Refroidir.

### Coques de macarons :

Mixer au robot coupe le sucre glace et la poudre d'amandes pendant environ 10 secondes. Mélanger à la feuille au batteur 110 g de **blanc d'œufs**, le **colorant rouge** et le mélange **poudre d'amandes** et sucre glace afin de réaliser une pâte d'amande.

Cuire l'eau et le sucre à 118 °C et verser sur les **blancs** montés pour réaliser une meringue italienne. Laisser tourner à vitesse moyenne jusqu'à ce que la meringue soit à 40 °C. Incorporer délicatement la meringue dans la pâte d'amande. Macaronner de façon à obtenir une masse souple et brillante.

Dresser, à la poche munie d'une douille unie sur plaque recouverte d'une feuille de cuisson. Cuire au four ventilé environ 12 minutes. Garnir la moitié des macarons avec de la confiture de fruits rouges puis obturer avec l'autre moitié.

### Glaçage

Dans une casserole, cuire l'eau, le sucre, et le **sirop de glucose** à 103 °C. Verser le tout sur le lait concentré et la gélatine préalablement hydratée et égouttée.

Ajouter le chocolat blanc et les colorants.

Mixer légèrement, réserver 12 heures au réfrigérateur.

Chauffer le glaçage à 40 °C, utiliser à 30 °C.

### Amandes hachées caramélisées

Mélanger les **amandes** et le sirop à 30 °B.

Étaler sur une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson. Caraméliser au four ventilé à 160 °C pendant 15 minutes en remuant de temps en temps.

## MONTAGE

Sur un disque de 5 cm de diamètre de biscuit pain de Gênes au citron, dresser à l'aide d'une poche 10 g de confit de framboises. Disposer un insert de crèmeux cassis-framboise. Remplir au  $\frac{3}{4}$  les moules en silicone avec de la crème onctueuse à la vanille, déposer le montage biscuit, confit et crèmeux pour obturer. Lisser. Surgeler.

## FINITION

Démouler les entremets des moules en silicone, glacer les petits gâteaux. Déposer le petit gâteau sur un disque de pâte sablée. Appliquer les amandes hachées en ceinture de petit gâteau. Disposer un macaron aux fruits rouges préalablement passé à la poudre d'or. Disposer 2 cercles en chocolat blanc autour du macaron. Disposer sur le macaron un grain de groseille puis un disque de 2 cm de diamètre en chocolat noir brossé rouge.

**Beurre doux 82 % MG** - Rouleau 1 kg - Code BEF 28864

**Poudre à lever** - Pichet 1 kg - Code BEF 13529

**Crème 35 % UHT** - Bouteille 1,5 L - Code BEF 31298

**Gousse de vanille 17/18 cm** - Bocal verre 250 g - Code BEF 5479

**Colorant rouge fraise liquide hydrosoluble** - Flaçon 500 g - Code BEF 24769

**Blanc d'œuf liquide pasteurisé** - Bouteille plastique 1 kg - Code BEF 11131

**Sirop de glucose** - Seau 7 kg - Code BEF 20058

**Poudre d'amandes**

**Amandes hachées**