

Entremets framboise & citron

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 25g de sucre
- 4g de gélatine en feuille
- 1 zeste de citron
- 35g de jaune d'œuf
- 40g d'œuf entier
- 35g de sucre en poudre
- 38g de beurre
- 60g sucre glace
- 30g de sucre
- 58g de poudre d'amande
- 2 blancs d'œufs (environ 60g)
- 30g d'amandes entières
- 30g de sucre
- 50g de sucre
- 1 zeste de citron
- 190g de lait (frais entier pour moi)
- 70g de jaune d'œuf
- 190g de crème liquide
- 2,5g de gélatine en poudre
- 16g d'eau
- 95g de chocolat blanc
- 60g de jus de citron

Préparation

1. Cela faisait quelques temps que je voulais réaliser la décoration d'un entremet de la façon dont Cédric Grolet décore les siens.
2. Déclinable à peu près à l'infini au niveau des goûts et des couleurs, cette technique demande surtout de maîtriser un minimum le pochage à l'aide d'une douille à saint honoré.
3. J'ai décidé de réaliser un entremet très frais en ce mois d'août, avec des parfums de citron, de framboise et d'amande, et de le floquer en blanc.
4. Cet entremet est donc composé d'une dacquoise aux amandes caramélisées, d'une compotée de framboise, d'un crèmeux au citron (recettes trouvées sur le blog de Mercotte), d'une bavaroise au citron (recette trouvée sur le blog Fashion Cooking) et d'une ganache montée au citron (recette adaptée d'après la recette de ganache montée au yuzu trouvée sur la page Facebook de PastryByChris).
5. Dernière chose, j'ai utilisé le moule de Silikomart Eclipse pour réaliser ce gâteau.
6. Mixez les framboises avec le sucre et le demi-jus de citron.
7. Vous pouvez ensuite filtrer la purée obtenue si vous n'aimez pas les pépins, personnellement je préfère garder la texture des framboises et donc les pépins.
8. Chauffez ensuite une partie de la purée et ajoutez-y la gélatine réhydratée et essorée avant de tout mélanger.
9. Versez la purée de framboises dans un cercle de 18cm de diamètre et faites prendre au congélateur.
10. Ajoutez le zeste du citron au sucre et mélangez bien avant de laisser reposer 5 minutes.
11. Ensuite, préparez un bain-marie avec un cul-de-poule.
12. Placez-y les jaunes d'œufs, les œufs, le jus de citron et le sucre parfumé au citron (avec le zeste).
13. Fouettez le mélange sans arrêt jusqu'à ce qu'il épaississe (ça peut prendre un peu de temps, une dizaine de

minutes environ) puis retirez du feu.

14. Une fois le mélange refroidi (autour de 35-40°C), ajoutez le beurre coupé en dés puis émulsionnez avec un mixeur plongeant.

15. Coulez alors le crémeux sur la compotée de framboise puis remettez le tout au congélateur.

16. Faites torréfier les amandes entières quelques minutes dans le four à 150°C.

17. Pendant ce temps préparez un caramel à sec avec les de sucre.

18. Quand les amandes sont torréfiées, mettez-les dans la casserole et recouvrez les bien de caramel.

19. Débarrassez les amandes caramélisées sur du papier sulfurisé et réservez le temps de préparer la dacquoise.

20. Tamisez la farine, le sucre glace et la poudre d'amande.

21. A part, montez les blancs d'œufs en neige.

22. Quand ils commencent à être fermes, ajoutez les de sucre restant et continuez à battre jusqu'à avoir un mélange bien ferme.

23. Ajoutez-y alors les poudres mélangées délicatement à l'aide d'une maryse.

24. Dressez alors la dacquoise en escargot sur une feuille de papier sulfurisé et ajoutez par-dessus les amandes caramélisées concassées.

25. Enfournez à 185°C pendant une dizaine de minutes.

26. Mettez la gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide.

27. Préparez une crème anglaise : dans une casserole, mélangez les jaunes d'œufs, le jus de citron, le sucre et le lait.

28. Faites cuire à feu doux en remuant sans arrêt jusqu'à atteindre la température de 84°C.

29. Retirez alors la crème du feu, ajoutez-y la gélatine réhydratée et essorée et le zeste de citron, puis réserver.

30. Quand la crème atteint la température de 30°C, montez la crème liquide en chantilly, puis incorporez-la à la crème anglaise.

31. Montage : Coulez une partie de la bavaroise au citron au fond du moule.

32. Placez au centre le crémeux citron et la compotée de framboise, puis recouvrez le tout de bavaroise.

33. Terminez en plaçant la dacquoise découpée aux dimensions du moule.

34. Faites prendre au congélateur avant de décorer l'entremet.

35. Placez la gélatine en poudre dans l'eau et laissez reposer au réfrigérateur pendant quelques minutes.

36. Pendant ce temps, faites fondre le chocolat.

37. Chauffez la moitié de la crème liquide, ajoutez-y la gélatine réhydratée (en mélangeant bien pour bien l'incorporer) puis versez sur le chocolat fondu en 3 fois pour créer une émulsion.

38. Ajoutez ensuite l'autre moitié de crème liquide froide, mélangez bien puis incorporez le jus de citron.

39. Réservez une nuit au réfrigérateur avant de monter la ganache.

40. Le lendemain, montez votre ganache comme une chantilly puis placez la dans une poche à douille munie d'une douille à saint-honoré (de Buyer numéro 20 pour ma part).

41. Finition : Optionnel : bombe velours de la couleur souhaitée, ou mélange de beurre de cacao à pulvériser avec un pistolet à peinture.

42. Une fois votre entremet pris au congélateur, vous pouvez pocher la ganache montée dessus.

43. Pour cela, pochez en partant du centre, en essayant de rester régulier au fur et à mesure que vous vous éloignez du centre.

44. Ensuite, si vous voulez terminer votre entremet avec un effet velours, remettez-le au congélateur quelques minutes pour que la ganache refroidisse suffisamment.

45. Après cela, vous pouvez pulvériser le mélange sur votre gâteau, puis le faire décongeler au réfrigérateur pendant quelques heures avant de le déguster.

46. Bon appétit !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com