

Entremet chocolat, framboise & myrtille

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 100g de poudre d'amande
- 120g d'œufs
- 110g de blanc d'œufs
- 27g de beurre fondu
- 20g de farine T45
- 15g de cacao en poudre non sucré
- 20g de sucre semoule
- 1 petit blanc d'œuf (25g)
- 25g de beurre
- 25g de sucre glace
- 25g de farine
- 18g de chocolat blanc concassé
- 15g de pâte d'amande
- 63g de beurre pommade
- 60g d'œufs entiers
- 83g de sucre semoule
- 37g de farine T55
- 235g de purée de framboise
- 125g de framboises fraîches
- 250g de myrtilles surgelées
- 90g de praliné ([recette ici](#))
- 70g de crêpes dentelles
- 15g de sucre
- 17g d'eau
- 6 œufs clarifiés

Préparation

1. Chargée pour les 18 ans de ma cousine de réaliser son gâteau d'anniversaire, je me suis inspirée du design de la charlotte aux framboises de Christophe Adam réalisée il y a quelques semaines tout en prenant en compte les parfums demandés.
2. N'ayant presque plus de place dans le congélateur, cet entremet est en plus très pratique puisque seul l'insert a besoin d'être congelé, le gâteau faisant seulement un passage au réfrigérateur.
3. Mon gâteau est donc composé d'un biscuit joconde au cacao imprimé, d'un biscuit moelleux aux amandes imbibé avec un sirop à la framboise, d'une double couche de croustillant praliné, d'un insert framboise, d'un insert myrtille, d'une mousse au chocolat et enfin d'une plaque en chocolat comme finition.
4. Pas mal de boulot finalement, mais rien de très technique, et seule la mousse au chocolat nécessite d'être préparée au dernier moment.
5. Préchauffez le four à 210°C.
6. Mélangez le sucre glace et la poudre d'amandes.
7. Versez le mélange dans le bol du robot équipé du fouet, ou bien utilisez un batteur électrique.
8. Ajoutez les œufs petit à petit tout en fouettant, et faites monter le mélange.
9. Incorporez ensuite le beurre délicatement à l'aide d'une maryse, puis la farine et le cacao.
10. Montez les blancs d'œuf en neige, en y ajoutant progressivement le sucre semoule dès que les blancs commencent à raffermir.
11. Ajoutez les blancs bien fermes au mélange précédent avec une maryse.

12. Etalez la pâte sur du papier sulfurisé sur un peu moins d'1 cm de hauteur.
13. Faites cuire le biscuit joconde 10 minutes.
14. Quand il est cuit et refroidi, découpez deux bandes de biscuit de 6cm de haut de façon à pouvoir faire tout le tour de votre cercle.
15. Facultatif : j'ai fait des dessins rouges et violets sur mon biscuit à l'aide d'une pâte à cigarette colorée.
16. Mélangez le beurre pommade avec le sucre glace, puis ajoutez le blanc d'œuf.
17. Incorporez ensuite la farine, puis séparez la pâte en deux, et colorez la première partie en rouge et la deuxième en violet.
18. Placez les deux pâtes dans deux poches à douille munies de petites douilles unies lisses (ou sans douille, il faut simplement dans ce cas faire un tout petit trou au bout de la poche) et faites de dessins sur une feuille de papier sulfurisé ou sur un silpat posé(e) sur une plaque.
19. Placez la plaque au réfrigérateur jusqu'à ce que les dessins aient crouté (on peut les toucher avec le doigt) ; vous pouvez mettre la plaque au congélateur si vous êtes pressés.
20. Ensuite, étalez le biscuit joconde par-dessus, puis faites cuire comme indiqué ci-dessus.
21. Préchauffez le four à 180°C, puis torréfiez les amandes effilées pendant 5 à 7 minutes en les surveillant.
22. Une fois les amandes torréfiées, baissez le four à 175°C puis préparez le biscuit.
23. Travaillez votre beurre en pommade, et détendez la pâte d'amande avec une petite partie de ce beurre.
24. Ajoutez ensuite le reste du beurre, puis faites fondre le chocolat blanc à 30°C.
25. Incorporez le beurre au mélange beurre-pâte d'amande.
26. Sur un bain-marie, et avec un batteur électrique, fouettez les œufs et le sucre jusqu'à atteindre la température de 30°C.
27. Le mélange doit bien blanchir et gonfler.
28. Ajoutez le mélange œuf-sucre petit à petit au mélange beurre-pâte d'amande-chocolat à l'aide d'une maryse.
29. Ensuite, incorporez petit à petit la farine, toujours à la maryse, puis les amandes effilées.
30. Etalez la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé sur 1cm d'épaisseur.
31. Faites cuire le biscuit 13 à 14 minutes.
32. Quand le biscuit est cuit et refroidi, détaillez un cercle légèrement plus petit que votre cercle de 22cm pour pouvoir l'insérer dans le biscuit joconde.
33. Placez les feuilles de gélatine dans un grand bol d'eau froide pour la réhydrater.
34. Portez à ébullition la purée de framboise, puis hors du feu ajoutez la gélatine réhydratée et essorée et les framboises fraîches.
35. Versez la gelée dans un cercle filmé de 20cm de diamètre, puis placez au congélateur jusqu'au montage.
36. Placez les feuilles de gélatine dans un grand bol d'eau froide pour la réhydrater.
37. Faites chauffer les myrtilles en les écrasant légèrement pour en faire sortir le jus.
38. Passez un coup de mixeur plongeant très rapidement afin d'avoir un mélange suffisamment liquide, mais encore des fruits entiers.
39. Une fois le mélange bouillant, ajoutez la gélatine réhydratée et essorée en mélangeant bien, puis versez l'insert par-dessus l'insert de framboise congelé.
40. Remettez au congélateur jusqu'au montage.
41. Faites fondre au bain-marie le chocolat, puis ajoutez le praliné et les crêpes dentelles émiettées.
42. Divisez le croustillant en deux parties, et étalez chaque partie en un cercle d'au moins 20cm de diamètre

entre deux feuilles de papier sulfurisé.

43. Réservez au réfrigérateur jusqu'au montage.

44. J'ai repris ici l'idée de la double couche de croustillant de l'entremet vanille tiré du livre Bûche de Christophe Felder et Camille Lesecq.

45. Mettez les trois éléments dans une casserole, et portez à ébullition pendant quelques secondes.

46. Réservez à température ambiante jusqu'au montage.

47. Mousse au chocolat : de chocolat noir à 55% 6 œufs clarifiés Une fois que vos inserts sont congelés, vos biscuits découpés et votre croustillant figé, vous pouvez préparer la mousse au chocolat.

48. Faites fondre le chocolat au bain-marie très doucement, il ne doit surtout pas être trop chaud (quand la moitié du chocolat est fondu, retirez la casserole du feu et remuez pour que le reste du chocolat continue à fondre sans surchauffer).

49. Ajoutez ensuite les 6 jaunes d'œufs un par un, en remuant pour bien les incorporer.

50. Montez les blancs en neige bien fermes, puis très (!

51.) délicatement ajoutez-les au mélange chocolat-jaunes d'œufs.

52. Commencez par en prélever une petite partie pour détendre le chocolat, puis ajoutez le reste en trois fois à l'aide d'une maryse, en faisant attention à ne pas casser les blancs.

53. Montage : QS de framboises QS de myrtilles Décortations en chocolat Placez le cercle de 22cm sur 6 sur votre plat de service, ou sur un carton à gâteau, et disposez une bande de rhodoid à l'intérieur.

54. Mettez vos deux bandes de biscuit joconde sur le pourtour, puis placez au centre le biscuit aux amandes.

55. A l'aide d'un pinceau, imbibe le biscuit aux amandes avec le sirop à la framboise.

56. Versez une petite quantité de mousse au chocolat, puis disposez le premier croustillant pré-découpé en un cercle de 20cm.

57. Recouvrez d'une fine couche de mousse, puis du deuxième croustillant, puis à nouveau d'un peu de mousse.

58. Placez ensuite les inserts puis versez le reste de mousse au chocolat.

59. Lissez le dessus de l'entremet, puis placez-le au réfrigérateur quelques heures.

60. Une fois la mousse prise, disposez dessus des framboises et des myrtilles.

61. J'ai choisi de finir mon gâteau en plaçant sur les framboises une fine plaque de chocolat tempéré, et à nouveau quelques fruits, mais comme pour la recette de la charlotte aux framboises de Christophe Adam vous pouvez simplement laisser les fruits apparents (peut-être mettre plus de fruits dans ce cas).

62. Et voilà, votre entremet est prêt !