

Framboiseiro com fava tonka

Ingrédients

- 100g de ovos inteiros (2 ovos médios)
- 60g de açúcar refinado
- 60g de farinha
- 100g de açúcar
- 75g de água
- 15g de xarope de framboesa (ou álcool de framboesa)
- 235g de leite integral
- 55g de gemas de ovos (cerca de 3 gemas)
- 80g de açúcar
- 35g de maizena
- 25g de manteiga (1)
- 100g de manteiga (2) retirada da geladeira várias horas antes
- 400g de framboesas
- 75g de creme de leite integral
- 10g de açúcar de confeiteiro

Préparation

1. Aqui está uma receita que ainda não existia no meu blog, a do clássico framboisier.
2. Um pão de ló, um creme mousseline e muitas framboesas, e voilà, seu bolo está pronto!
3. Bastante simples de fazer, escolhi aromatizá-lo com a fava tonka, mas você também pode perfumá-lo com baunilha, ou limão, limão-taiti, pistache.
4. de acordo com suas vontades!
5. Claro, trata-se de uma receita básica, então você também pode usá-la para fazer um fraisier, basta substituir as framboesas por morangos (aliás, fora de temporada, você também pode usar kiwis ou até damascos.
6.), o pão de ló e o creme mousseline permanecem os mesmos.
7. Aliás, falando do pão de ló, eu o fiz sem banho-maria, mas se você preferir a técnica com, sem problemas, as proporções permanecem as mesmas.
8. Bata os ovos com o açúcar por vários minutos (pelo menos 10 a 15), até obter uma mistura esbranquiçada, bem aerada, que forma o fio.
9. Peneire a farinha e adicione-a com a fava tonka ralada usando uma espátula.
10. É necessário misturar o mínimo possível para obter uma massa homogênea, mas ainda bem aerada.
11. Despeje em uma forma ou círculo de 18cm de diâmetro e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 15 minutos (verifique conforme os fornos).
12. Calda de umedecimento: de açúcar de água de xarope de framboesa (ou álcool de framboesa)Leve a água e o açúcar à ebulição.
13. Quando o açúcar estiver totalmente dissolvido, adicione o xarope de framboesa (e um pouco de fava tonka ralada se desejar), e reserve.
14. Leve o leite à ebulição com a fava tonka ralada.
15. Paralelamente, bata as gemas com o açúcar e a maizena.
16. Despeje metade do leite quente sobre a mistura anterior, mexendo bem, e depois devolva tudo à panela.
17. Cozinhe em fogo médio, mexendo constantemente, até que o creme engrosse.
18. Fora do fogo, adicione a manteiga (1) e mexa bem, depois despeje o creme em um recipiente (o maior

possível se você estiver com pressa), cubra com filme plástico em contato e deixe esfriar na geladeira até atingir a temperatura ambiente (não deve estar muito frio para adicionar a manteiga).

19. Creme mousseline: Quando o creme pâtissière estiver à temperatura ambiente, bata-o para alisar, depois adicione aos poucos a manteiga em temperatura ambiente (ela deve estar bem macia para se incorporar corretamente) enquanto bate constantemente.

20. Continue batendo até obter um creme mousseline bem aerado, espumoso e liso.

21. Se as temperaturas não estiverem boas e você ainda ver pedaços de manteiga, ou se sua mousseline talhou, não se preocupe, ela pode ser recuperada.

22. Nesse caso, pegue um maçarico e aqueça as bordas da tigela enquanto continua a bater, o creme vai se alisar aos poucos (se você não tiver um maçarico, coloque a tigela por alguns segundos em um banho-maria bem quente, depois bata, e repita até obter um bom resultado).

23. Em seguida, passe para a montagem.

24. Corte o pão de ló ao meio e umedeça as duas partes com um pincel.

25. Coloque seu círculo no prato de servir, depois coloque um filme plástico dentro.

26. Coloque metades de framboesas em toda a borda (eu coloquei duas camadas, mas você pode fazer apenas uma).

27. Redecorte o pão de ló para obter o diâmetro correto e coloque-o no fundo do círculo.

28. Decore com um pouco de creme mousseline sobre o pão de ló e nas bordas para cobrir as framboesas, depois coloque framboesas inteiras por cima.

29. Cubra com creme mousseline e depois com o segundo pão de ló.

30. Finalize com um pouquinho de creme mousseline e alise bem o topo.

31. Coloque o framboisier na geladeira por pelo menos 2 a 3 horas.

32. Desenforme o framboisier (se você não pretende comê-lo imediatamente, não retire o filme plástico).

33. Bata o creme de leite com o açúcar de confeitado até obter um chantilly firme.

34. Decore-o sobre o framboisier, depois enfeite com algumas framboesas e um pouco de fava tonka ralada.

35. E voilà, seu framboisier está pronto, você pode se deliciar!