

BRETON CHOCOLAT FRAMBOISE



RECETTE POUR 4 ENTREMETS DE 6 PERSONNES. DIAMETRE 18 CM

Recette	Fabrication	
<p><u>Biscuit chocolat :</u> 85 gr de sucre semoule 60 gr de beurre 50 gr de jaunes d'œufs 250 gr de blancs d'œufs 200 gr de couverture noire Guayaquil 64% 100 gr de pâte d'amandes 50%</p>	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Détendre la pâte d'amande avec les jaunes d'œufs. ☞ Fondre la couverture avec le beurre à 45°C. ☞ Mélanger l'ensemble. ☞ Monter les blancs avec le sucre et mélanger délicatement les 2 appareils. ☞ Etaler finement sur 2 plaques 40/60. ☞ Cuisson. 	
<p><u>Sablé Breton :</u> 560 gr de farine 45 gr de poudre à lever 425 gr de beurre 360 gr de sucre semoule 190 gr de jaunes d'œufs</p>	<p>T°c de cuisson : 200°C</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Blanchir les jaunes avec le sucre, ajouter le beurre en pommade. ☞ Incorporer à la feuille la farine. ☞ Tamiser avec la poudre à lever ☞ Réserver au froid. ☞ Abaisser et détailler des disques de 18 cm de diamètre. ☞ Etendre sur chaque disque le croustillant. ☞ Cuisson à 170°C. 	<p>Durée :</p>
<p><u>Croustillant pour sablé Breton :</u> 75 gr de sucre glace 30 gr de farine 30 gr de beurre 20 gr de lait 15 gr de blancs d'œufs Pistaches hachées</p>	<p>T°c de cuisson : 170°C</p> <p>Durée :</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Fondre le beurre, incorporer le sucre glace en fractionnant le lait avec la farine et les blancs d'œufs. ☞ Lisser l'appareil. ☞ Etendre sur le sablé breton et parsemer les pistaches hachées en surface. ☞ Saupoudrer de sucre glace. 	
<p><u>Crèmeux framboise :</u> 70 gr de sucre semoule 6 gr de feuilles de gélatine 500 gr de purée de framboise 180 gr d'œufs 180 gr de beurre 160 gr de jaunes d'œufs</p>	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Pocher la purée de framboise avec les œufs et les jaunes d'œufs blanchis avec le sucre à 85°C. ☞ Incorporer la gélatine et mixer. ☞ Lorsque l'appareil est à 40°C, incorporer le beurre en lissant au fouet. 	

Crème légère chocolat framboise :

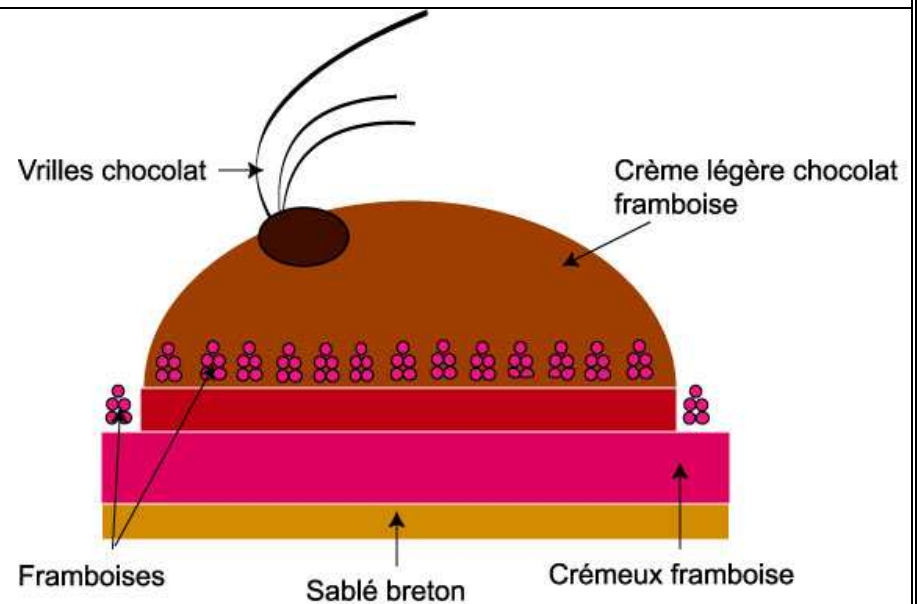
90 gr de sucre semoule
6 gr de feuilles de gélatine
450 gr de crème UHT
375 gr de couverture noire
Caraïbes 72%
240 gr de jaunes d'œufs
200 gr de purée de framboise
100 gr de crème UHT

- ☞ Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre.
- ☞ Chauffer les 100 g de crème avec la purée de framboise et pocher à 83°C.
- ☞ Incorporer la gélatine et mixer.
- ☞ Verser dans la couverture hachée.
- ☞ Incorporer les 450 g de crème fouettée lorsque l'appareil chocolat framboise est à 40°C.

Montage et finition :

- ☞ Verser le crémeux framboise encore chaud sur le sablé breton.
- ☞ Réserver au froid.
- ☞ A l'intérieur d'un dôme de 16 cm de diamètre, chemiser avec la crème légère chocolat framboise.
- ☞ Déposer quelques framboises.
- ☞ Recouvrir avec la crème légère chocolat framboise et déposer un disque de biscuit chocolat.
- ☞ Surgeler.
- ☞ Démouler, masquer à la palette en forme de vague avec la crème légère chocolat framboise.
- ☞ Passer au grand froid et floquer au pistolet avec un mélange de 50 % de beurre de cacao et 50 % de chocolat de couverture Guayaquil.
- ☞ Déposer le dôme au centre du sablé breton.
- ☞ Garnir le pourtour avec des framboises.
- ☞ Décor suivant illustration.

Coupe :



Matériels :