BAVAROIS FRAMBOISES AU CHOCOLAT BLANC

La base de biscuits :

– 67 gr de biscuits (type Petits Beurre)

– 27 gr de beurre

La mousse bavaroise au chocolat blanc :

– 1 jaunes d’oeufs

– 13 gr de sucre

– 7 cl de lait

– 0.5 feuilles de gélatine

– 57 gr de chocolat blanc

– 7 cl de crème liquide (30% MG)

La mousse à la framboise :

– 133 gr de framboise (fraîches ou surgelées)

– 33 gr de sucre

– 1.5 feuilles de gélatine

– 13 cl de crème liquide (30% MG)

Le décor :

– 123 gr de confiture de framboises

– 8 framboises fraîches

– (feuilles de menthe)

Matériel:

– Moule à charnière ou cercle à entremets 28 cm diamètre

– Batteur électrique

– Papier sulfurisé

– Casserole

– Chinois

Préparation :

Base de biscuits :

1. Broyer les biscuits en poudre fine (par exemple à l’aide d’un mixeur).
2. Ajouter le beurre fondu et bien mélanger.
3. Au fond du moule ou du cercle, placez une feuille de papier sulfurisé.
4. Versez le mélange de biscuits et étalez-le uniformément pour former une petite couche uniforme. Glacé.

Mousse bavaroise au chocolat blanc :

1. Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l’eau froide.
2. Mélanger les jaunes d’œufs avec le sucre.
3. Ajoutez ensuite le lait et mélangez bien.
4. Maintenez le feu doux et remuez constamment avec une cuillère en bois. (C’est une sorte de crème pâtissière).
5. Bien mélanger jusqu’à ce que la crème épaississe légèrement (les doigts doivent laisser des marques sur la spatule.). Cela peut prendre un certain temps (10-15 minutes).
6. Retirer la crème du feu et ajouter la gélatine bien imbibée. Bien mélanger, puis ajouter les morceaux de chocolat blanc.

7. Bien mélanger et laisser refroidir à température ambiante pendant environ 20 minutes.
8. Montez ensuite votre crème bien froide dans la chantilly en battant rapidement au fouet.
9. Ajoutez-le à la crème au chocolat blanc, mélangez délicatement.
10. Versez ce mélange sur la base de biscuits dans le moule.
11. Réfrigérer pendant au moins 3 heures.

Mousse framboise :

1. Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
2. Dans une casserole, incorporer les framboises et le sucre. Cuire à feu moyen, en remuant de temps en temps, pendant environ 5 minutes.
3. Filtrez le contenu de la casserole pour enlever les graines et les résidus.
4. Ajouter les feuilles de gélatine au coulis encore chaud et bien mélanger.
5. Montez la crème froide.
6. Ajouter le coulis de framboise chaud.
7. Arrêtez le fouet et utilisez le fouet pour mélanger délicatement la crème et le coulis.
8. Versez la mousse obtenue dans le moule sur la mousse au chocolat blanc, et lissez le dessus au maximum. Réfrigérer pendant 3 heures.

Garniture :

1. Faire chauffer la confiture 1 minute au micro-ondes.
2. Filtrez ensuite la confiture pour enlever la peau et les pépins.
3. Verser ensuite la confiture sur la mousse framboise et tourner le moule pour bien répartir le mélange préparé.
4. S'il y a des irrégularités, vous pouvez les masquer en décorant. Puis placez-le au réfrigérateur pendant 45 minutes.

5. Disposez des framboises fraîches sur le pourtour du gâteau.
6. Vous pouvez également placer des feuilles de menthe entre les framboises pour un look rafraîchissant.

Servez c’est prêt !