



## PLAISIR AUX FRUITS ROUGES

**A savoir :** trempez les fruits rouges dans de la gélatine (on trouve ce produit en poudre dans le rayon desserts) pour éviter qu'ils ne noircissent. Dans la recette originale, il y a aussi un croustillant aux amandes qu'on met sur les côtés du gâteau : je vous donne également le procédé pour le réaliser. Si vous n'avez pas de tapis en silicone, montez le gâteau à l'endroit et décoirez-le de fruits seulement.



**Biscuit aux amandes :** 4 blancs d'œufs, 3 jaunes, 120gr de sucre, 60gr de farine, 75gr de poudre d'amandes.

Préchauffez le four à 180°C. Battez les blancs en neige bien ferme en incorporant le sucre dès qu'ils commencent à mousser. Ajoutez les jaunes juste avant d'arrêter de battre. Incorporez délicatement la farine et la poudre d'amandes tamisées.

Versez la préparation dans un moule à génoise et faites cuire 20 minutes. Laissez refroidir dans le moule.

**Mousse aux fruits rouges :** 12gr de feuilles de gélatine, 300gr de purée de fruits soit 200gr de fraises et 200gr de framboises, 100gr de sucre, le jus d'un 1/2 citron, 350gr de crème liquide 35% de MG.

Réhydratez la gélatine dans l'eau froide 15 minutes. Mixez les fraises et les framboises pour obtenir une purée. Ajoutez le sucre et le jus de citron.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2012 ©That's Amore! Tutti i diritti riservati.



Égouttez la gélatine puis incorporez-la à la purée.

Faites chauffer la purée au bain-marie jusqu'à ce qu'elle atteigne 50°C (elle doit être tiède) puis laissez-la refroidir dans un bain marie froid. Battez la crème jusqu'à ce qu'elle ait une consistance de mousse. Ajoutez-la à la purée.

**Croustillant aux amandes** : 100gr de sucre, 50gr de glucose (si vous n'avez pas de glucose, la quantité de sucre est de 150gr), 50gr d'eau, 75gr d'amandes effilées.

Dans une casserole, faites bouillir l'eau avec le sucre et le glucose, puis ajoutez les amandes. Étalez la préparation aux amandes sur la toile Silpat de Demarle en formant un fin rectangle et faites cuire 15 minutes à 170°C jusqu'à l'obtention d'une coloration blonde. Brisez le croustillant en éclats puis réservez pour la décoration.

Pour le **montage** vous aurez besoin de 250gr de fraises et 250gr de framboises. Démoulez le biscuit et coupez-le en deux. Placez le disque relief de chez Demarle sur la plaque. Posez le cercle inox afin de procéder au montage : alternez une couche de mousse, quelques fruits rouges, une moitié de biscuit, une couche de mousse, quelques fruits rouges puis terminez par le biscuit. Réservez 4 à 5 heures au congélateur.

Pour démouler l'entremets, retournez-le dans un plat, retirez le disque puis le cercle délicatement. Afin de faciliter le démoulage, passez un sèche-cheveux ou un torchon imbibé d'eau chaude autour du cercle pour le décoller de l'entremets. Laissez décongeler puis décorez le tour du gâteau de brisures de croustillant aux amandes. Garnissez le relief avec un coulis et des fruits rouges.