

L ENTREMETS FRAMBOISE VANILLE

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/entremets-framboise-vanille/>

Un entremets aux saveurs intemporelles de framboise et de vanille. La douceur enveloppante de la vanille rencontre l'intensité fruitée et acidulée de la framboise, offrant un équilibre parfait entre gourmandise et fraîcheur.

Difficulté : Niveau Difficile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Entremets,

Ingrédients

Pour un entremets de 21 cm de diamètre, 6 cm de hauteur

350 grammes de Confit de Framboises Pour la recette, voir ICI

850 grammes de Mousse Bavaroise Pour les recettes, voir ICI. Avec saveur vanille

1 Biscuit de Savoie Pour la recette, voir ICI

400 grammes de Crème Mascarpone Pour les recettes, voir ICI

*Déco

des Framboises

*En option

du Nappage neutre Pour les recettes, voir ICI

Pour un entremets de 18 cm de diamètre, 6 cm de hauteur

257,1 grammes de Confit de Framboises Pour la recette, voir ICI

624,4 grammes de Mousse Bavaroise Pour les recettes, voir ICI. Avec saveur vanille

1 Biscuit de Savoie Pour la recette, voir ICI

293,8 grammes de Crème Mascarpone Pour les recettes, voir ICI

*Déco

des Framboises

*En option

du Nappage neutre Pour les recettes, voir ICI

Pour un entremets de 23 cm de diamètre, 6 cm de hauteur

419,8 grammes de Confit de Framboises Pour la recette, voir ICI

1,01 kilogramme de Mousse Bavaroise Pour les recettes, voir ICI. Avec saveur vanille

1 Biscuit de Savoie Pour la recette, voir ICI

479,8 grammes de Crème Mascarpone Pour les recettes, voir ICI

L ENTREMETS FRAMBOISE VANILLE

*Déco

des Framboises

*En option

du Nappage neutre Pour les recettes, voir ICI

Instructions

Voici la recette en vidéo :

1. Commencer par préparer le Confit de Framboises (350 g) : La recette est ICI
2. Verser dans un moule silicone de diamètre inférieur au gâteau final, 4 cm de moins
3. Congeler
4. Préparer le Biscuit de Savoie : La recette est ICI
5. Cuire dans un moule de diamètre inférieur au gâteau final, 2 cm à 4 cm de moins
6. Réserver jusqu'à utilisation
7. Au moment d'assembler le gâteau, préparer la Mousse Bavaroise (850 g) : La recette est ICI.
Pendant la préparation, ajouter de la vanille
8. Procéder à l'assemblage : Dans un cercle à pâtisserie, assez haut (au moins 6 cm), poser le Biscuit de Savoie, qu'on peut imbiber avec un sirop
9. Verser un peu de Mousse Bavaroise, enfoncer le Confit de Framboises congelé, puis terminer par le restant de Mousse Bavaroise
10. Congeler 4 heures au moins
11. Pendant ce temps, préparer la Crème Mascarpone (400 g) : Les recettes sont ICI
12. Décercler l'entremets congelé
13. - Si vous avez utilisé un moule silicone, il suffit de plier et retirer le moule
14. - Si comme moi vous avez utilisé un cercle en métal, il faut decercler en passant un couteau, ou en faisant fondre légèrement avec un chalumeau (ou un sèche cheveu)
15. Pocher la Crème Mascarpone (400 g), avec une poche à douille, avec une douille "plate" (voir photo)
16. Il suffit de pocher des bandes descendantes, chevauchantes, qui partent du centre vers la base
17. Finir par déposer des Framboises au centre
18. Vous pouvez en option vaporiser l'entremets avec un Nappage neutre, pour le rendre brillant