

Valentine framboise



Une recette originale de Franck Wenz
Consultant International
Recette calculée pour 20 pièces



STREUSEL AMANDES

120 g Cassonade
120 g Farine T55
120 g Poudre d'amandes
120 g Beurre sec 84%

Découper le beurre froid en petits cubes. Tamiser ensemble les poudres.
Ajouter le beurre et mélanger au batteur à l'aide de la feuille. De petites boules se forment, puis se transforment en une pâte peu homogène. Arrêter le mélange et mettre cette "pâte" au froid 30 minutes minimum. Passer la pâte bien froide à travers un crible de 4 mm ou une grille à candir pour obtenir des granulés réguliers. Conserver au froid ou en congélation jusqu'à la cuisson.
Cuire ces granulés de streusel à 150/160 °C clé ouverte jusqu'à obtenir une couleur ambrée. Lorsque le streusel est froid, le pulvériser au pistolet d'un mélange chocolat pour le protéger de l'humidité.

CROUSTILLANT AU STREUSEL

480 g Streusel Amandes
120 g **KALINGO 65%**

Une fois cuit broyer le streusel avec la couverture fondue et l'étaler finement.

CONFIT DE FRAMBOISE

195 g Purée de framboise
35 g Glucose DE38/40
4 g Pectine NH
35 g Sucre semoule

Chauffer la pulpe et le glucose à 40 °C, puis ajouter en pluie le sucre semoule préalablement mélangé avec la pectine NH.
Porter l'ensemble à ébullition et réserver au réfrigérateur.

BISCUIT CUILLÈRE

175 g Blancs d'œufs
107 g Sucre semoule
60 g Amidon de maïs
60 g Farine T45
100 g Jaunes d'œufs

Monter les blancs en ajoutant le sucre progressivement.
Pendant ce temps, tamiser les poudres : amidon, farine.
Incorporer à la spatule les jaunes dans les blancs, puis ajouter les poudres.

CRÉMEUX INSPIRATION FRAMBOISE

415 g Eau
10 g Natur Emul
325 g **INSPIRATION FRAMBOISE**

Chauffer la couverture à 45 °C.
Chauffer l'eau à 35 °C et à l'aide d'un mixeur plongeant ajouter l'émulsifiant.
Émulsifier à l'aide du mixeur.
Attention, faire cristalliser le crémeux au minimum 3 heures au réfrigérateur.

CRÈME ANGLAISE DE BASE

200 g Crème UHT 35%
200 g Lait entier
100 g Jaunes d'œufs
50 g Sucre

Porter à ébullition la crème avec le lait et verser sur les jaunes d'œufs préalablement mélangés (sans blanchir) avec le sucre. Cuire le tout "à la nappe" à 84/85 °C, passer au chinois étamine et utiliser aussitôt.

MOUSSE AU CHOCOLAT KALINGO

395 g Crème anglaise de base
595 g Crème UHT 35%
460 g **KALINGO 65%**

Émulsionner au fouet le chocolat fondu et la crème anglaise, la température du mélange devra être de 45/50 °C. Stabiliser si besoin cette émulsion avec un ajout de la crème UHT montée.
Dès que le mélange est lisse, vérifier la température à 45/48 °C, et ajouter le reste de la crème mousseuse.

GLAÇAGE CHOCOLAT NOIR ET INSPIRATION FRAMBOISE

175 g Eau
185 g Sucre semoule
230 g Glucose DE38/40
185 g Lait concentré sucré
370 g **Absolu cristal**
210 g **INSPIRATION FRAMBOISE**
150 g **CARAÏBE 66%**

Réaliser un sirop avec le sucre, l'eau et le glucose, cuire le tout à 104 °C. Incorporer le lait concentré sucré et l'absolu cristal puis verser progressivement sur la couverture fondue.
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Réserver au réfrigérateur.
Laisser cristalliser 12 heures avant utilisation.
Utilisation : Réchauffer le glaçage jusqu'à 36 - 38 °C, mixer afin d'homogénéiser et de retirer le maximum de bulles d'air. Glacer.

MONTAGE ET FINITION

QS Cacahuètes cantonaises caramélisées

Biscuit : Sur un papier cuisson, dessiner des cœurs d'environ 1 cm plus petit que le moule.

Après avoir réalisé le biscuit dresser à l'aide d'une poche munie d'une douille de 14 mm des cœurs de la taille du dessin (poids par biscuit environ 15 g). Vous pouvez superposer deux feuilles de telle manière que le dessin des cœurs se voit par transparence. Cuire le biscuit dans un four ventilé à une température de 180 °C.

Montage : Broyer finement le croustillant et l'étaler entre 2 feuilles guitares à une épaisseur de 2 mm. Réserver au réfrigérateur.

Une fois cristallisé découper des cœurs de la même taille que les biscuits. Déposer 10 g de confit sur le croustillant et appliquer le biscuit par-dessus.

À l'aide d'une poche munie d'une douille de 12 mm dresser 35 g de crémeux en forme de boule assez plate sur le biscuit. Surgeler.

Réaliser la mousse et peser environ 65 g par moule, déposer immédiatement un insert en prenant soin qu'il soit à niveau avec le moule.

Surgeler. Démouler les entremets, puis glacer à l'aide du glaçage chocolat.

Décor chocolat : Tempérer et étaler finement de l'Inspiration framboise entre 2 feuilles de transfert Saint Valentin, puis avant complète cristallisation, détailler des formes de cœur.

VALRHONA : Inspiration Framboise (19999) – Caraïbe 66% (4654) – Kalingo 65% (9789) – Moule entremets cœur (28593) – Absolu cristal nappage neutre (5010)
SOSA : Fruit Pectine NH (16668) – Glucose liquide (16629) – Cacahuètes cantonaises caramélisées (17628) – Natur Emul (18242)