

Entremets individuel

Pâques

Biscuit Framboise

500 g	Pulpe de framboise
65 g	Albuwhip Sosa
80 g	Trehalose Sosa
310 g	Sucre semoule
300 g	Jaunes d'œufs
300 g	Farine T45
80 g	Amidon de maïs sosa

Broyer le pulpe de framboise avec l'albuwhip puis monter au batteur
Incorporer petit à petit le sucre semoule ,fouetter jusqu'à obtention d'une meringue ferme
Mélanger à froid ,les jaunes avec le tréhalose puis incorporer délicatement la meringue.
Ajouter les poudres farine et amidon préalablement tamisées .

Couler et étaler sur une plaque 60x40
Cuire au four à 160°C pendant 10 min. Réserver
Puis détailler en disque de 3 cm

Fruits rouges reconstitués

200 g	Framboises Lyo entières Sosa
50 g	Eau
50 g	Sucre semoule
3 g	Arome violette Sosa
200 g	Pulpe de griottes
100 g	Piments rouges

Mettre sous vide tous les ingrédients et cuire a une constante température de 40° pendant environ 4 heures.
refroidir .

Mousse allégée Bahibé à la violette

215 g	Lait entier
10 g	pate concentrée à la violette
5 g	Sosa
327 g	Gélatine poudre 220 Bloom
500 g	SOSA
	COUVERTURE LACTEE BAHIBE 46%
	Crème UHT 35%

Porter à ébullition le lait et ajouter la gélatine rehydratée avec 5 fois son volume en eau
Verser environ 1/3 de liquide chaud sur la couverture préalablement fondue. Mélanger pour obtenir une texture lisse, élastique et brillante, signe d'une émulsion démarrée. Ajouter le reste du lait tout en conservant cette texture.
incorporer la pate concentrée a la violette ,mixer pour parfaire l'emulsion
Lorsque le mélange est à 30/35°C, incorporer la crème fleurette montée mousseuse bien froide.
Couler tout de suite.

Glaçage pulverisé Violet

1000 g	NAPPAGE NEUTRE ABSOLU
150 g	CRISTAL
QS	INSPIRATION Framboise
	Colorant violet

Chauffer le nappage Absolu Cristal
Emulsionner avec la couverture inspiration framboise,
Mixer et ajouter une pointe de colorant violet

Pulvériser aussitôt à l'aide d'un pistolet à environ 80°C.

Montage et finitions

Remplir des moules silicone en forme de demi-sphère de 1 cm de diamètre ,avec des framboises issues de la cuisson sous vide (Les moules doivent être lisses), surgeler

Unir les demie sphères de framboise entre elle pour former des billes.

Remplir de moitié des moules silicone en forme de goutte avec la mousse bahibe ,y inclure une bille de framboise, puis verser de nouveau de la mousse bahibe jusqu'à environ 1 cm du bord

Déposer un disque de biscuit

Surgeler.

Démouler et pulvériser les petit gâteaux ,accompagner avec des decors couverture inspiration framboise