



Fraîcheur Framboise

Par Grégory Geffard
Pour 3 entremets de 18 cm

BISCUIT AMANDE CITRON VERT

POUR UN CADRE 40 X 60 cm

Blancs d'œufs	300 g
Sucre semoule	80 g
Sucre glace	270 g
Amande Poudre PatisFrance	270 g
Zestes de citron vert	50 g

Monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule, ajouter les poudres tamisées avec le zeste de citron.

Étaler sur un Silpat® et cuire à 180°C au four ventilé pendant environ 15 minutes.

CROUSTILLANT

100 g PAR ENTREMETS

Pralifizz PatisFrance	300 g
Zestes de citron vert	1 g

Ramollir légèrement au four à micro-ondes et ajouter les zestes.

Étaler sur 3 fonds de biscuit de 16 cm.

CRÉMEUX AMBER

250 g PAR ENTREMETS

Patiscrem PatisFrance	330 g
Sucre roux	55 g
Puratos Classic Vanille	10 g
Jaunes d'œufs	75 g
Gelée Dessert PatisFrance	16 g
Belcolade Amber Douceur 32% Cacao-Trace	300 g
Belcolade Beurre de Cacao	55 g

Réaliser une crème anglaise avec les 4 premiers ingrédients, puis ajouter la Gelée Dessert.

Verser sur le chocolat et le beurre de cacao puis mixer.

Garnir 3 inserts de 16 cm, réserver au frais pendant 1 h puis surgeler.

COMPOTÉE FRAMBOISE

180 g PAR ENTREMETS

Puratos Topfil Framboise	300 g
Zestes de citron vert	1 g
Starfruit Framboise PatisFrance	200 g
Gelée Dessert PatisFrance	40 g
Arôme fleur d'oranger	10 g

Chauffer le Starfruit avec le zeste à 60°C.

Ajouter la Gelée Dessert puis le Topfil et la fleur d'oranger.

Couler sur le crémeux et surgeler.

MOUSSE FRAMBOISE

420 g PAR ENTREMETS

Starfruit Framboise PatisFrance	300 g
Puratos Classic Framboise	40 g
Gelée Dessert PatisFrance	60 g
Puratos Deli Cheesecake	250 g
Patiscrem PatisFrance montée	700 g

Chauffer le Starfruit à 40°C, ajouter la Gelée Dessert, le Classic et ajouter le Deli Cheesecake.

À 35°C, incorporer la crème montée.

MONTAGE À L'ENVERS

- Chemiser un cercle de 18 cm avec la mousse.
- Déposer au centre le double insert.
- Remettre un peu de mousse et obturer avec le biscuit croustillant.

FINITIONS

- Glacer avec le Puratos Miroir Glassage Neutre en y ajoutant 15% de Puratos Topfil Framboise à 40°C.
- Décorer avec quelques chips en chocolat blanc et des framboises.