

DÔMES VANILLE-FRAMBOISE

Pour 24 dômes



Recette réalisée par Stéphane Glacier – MOF Pâtissier 2000

1. **BISCUIT JOCONDE FRAMBOISE**

Pour 1 Flexipat®

200 g de sucre glace

200 g de poudre d'amandes blanches

54 g de farine

370 g d'œufs entiers

180 g de blancs d'œufs

30 g de sucre

40 g de beurre

80 g de brisures de framboises

Monter le sucre glace, la poudre d'amandes et la farine avec les œufs.

Monter les blancs et le sucre, les incorporer dans le 1er appareil puis ajouter le beurre fondu tiède.

Dresser 650 g de biscuit par feuille de 40x60 cm.

Cuire à 200°C au four ventilé env 9 à 10 min.

2. **SIROP VANILLE TAHITENSIS**

200 g de sirop à 30°B
100 g d'eau
4 g d'Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé

Porter à ébullition tous les ingrédients et refroidir.

3. **CAMEL AUX FRUITS ROUGES**

180 g de sucre
65 g de purée de framboises
30 g de purée de cassis
115 g de beurre
30 g de chocolat de couverture lait 38%

Porter les purées de fruits à ébullition.

Dans une casserole, réaliser un caramel à sec avec le sucre puis arrêter la cuisson en versant dessus les purées de fruits chaudes. Mélanger à l'aide d'un fouet afin d'obtenir une préparation lisse. Ajouter le beurre en 3 fois tout en remuant vivement au fouet. Chinoiser, refroidir le caramel à 50°C puis ajouter le chocolat de couverture. Verser le caramel sur une plaque afin de le refroidir.

4. **BAVAROISE À LA VANILLE TAHITENSIS**

210 g de lait entier
210 g de crème liquide à 35% M.G.
13 g d'Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé
80 g de jaunes d'œufs
125 g de sucre
4 feuilles de Gélatine Argent Sébalcé
375 g de crème fouettée à 35% M.G.

Porter à ébullition le lait, la crème et l'extrait de vanille. Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre. Verser les liquides sur le mélange jaunes d'œufs et sucre.

Cuire le tout à 85°C et incorporer la gélatine préalablement hydratée et égouttée. Chinoiser. Refroidir et incorporer la crème fouettée.

5. **GLAÇAGE CAMEL FRAMBOISE**

360 g de sucre
200 g d'eau
100 g de purée de framboises
300 g de crème à 35% M.G.
20 g de fécule de pomme de terre
5 feuilles de Gélatine Argent Sébalcé
150 g de Nappage Miroir Neutre ancel
10 g d'Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé
QS de Colorant Rouge Sébalcé

Tremper la gélatine dans l'eau froide.

Cuire le sucre à 185°C et décuire le caramel avec l'eau et la purée de framboises chaude.

Mélanger la crème et la fécule à froid puis porter à ébullition tout en remuant.

Ajouter le caramel progressivement dans le mélange crème-fécule, incorporer la gélatine égouttée, le nappage neutre puis le colorant rouge. Mixer légèrement, chinoiser puis réserver au frais mini 12 heures.

Fondre intégralement le glaçage à 40°C et l'utiliser à 24°C.

6. **MONTAGE ET FINITION**

Détailler à l'emporte-pièce un disque de 6 cm de Ø et un de 4 cm de Ø de Joconde framboise. Les imbiber de sirop vanille. Sur le disque de 6 cm, dresser 20 g de caramel-ruits rouges et recouvrir du second disque de Joconde. Garnir des moules 1/2 sphère en silicone au 2/3 de bavaroise vanille puis déposer le montage Joconde/caramel-ruits rouges pour obturer. Lisser à la palette. Surgeler. Disposer les dômes sur une grille. Glacer intégralement avec le glaçage caramel framboise. Décorer avec des fruits rouges et un décor chocolat.