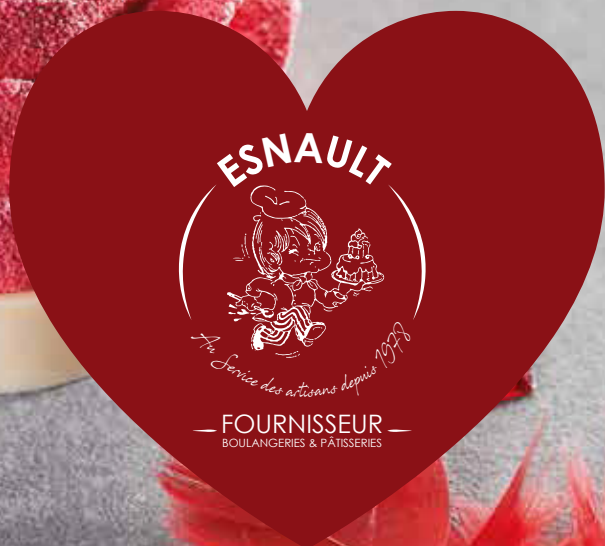


# Recette de la rose fondante

Framboise & Vanille Tahitensis





## Financier aux amandes (1 cadre 40x30 cm)

- 250 g de Financier ancel
- 75 g de beurre fondu
- 100 g de blancs d'œufs

Au batteur, à l'aide du fouet, à vitesse lente, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène. Répartir la masse dans un cadre préalablement graissé et posé sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson. Cuire à 180°C environ 10 min en four ventilé ou 15 min en four à sole. Après refroidissement, retirer la toile de cuisson.

## Insert gélifié de framboise

- 150 g de purée de framboise
- 20 g de sucre
- 1 feuille de **Gélatine Or Bovine (Halal) Sébalcé**

Chauffer la purée de framboise avec le sucre, puis ajouter la gélatine préalablement hydratée dans de l'eau froide. Couler le tout dans des empreintes demi-sphères en silicone de 1,5 cm de Ø. Surgeler puis démouler.

## Mousse bavaroise à la vanille Tahitensis

- 40 g de **Bavarois Alaska-express Neutre ancel**
- 60 g d'eau tempérée
- 7 g d'**Extrait de Vanille Tahitensis avec grains Sébalcé**
- 200 g de crème fouettée

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau, ajouter l'extrait de vanille puis incorporer la crème fouettée en mélangeant délicatement. Remplir à moitié des empreintes demi-sphères en silicone de 4 cm de Ø. Placer un insert gélifié de framboise dans chaque moule puis lisser à ras avec la mousse bavaroise à la vanille. Surgeler puis démouler.

## Crèmeux à la framboise

- 450 g de crème liquide à 35% M.G.
- 50 g de purée de framboise
- 10 g d'**Arôme Framboise Sébalcé**
- 100 g de **Crèmeux Chocolat Blanc ancel**

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau, ajouter l'extrait de vanille puis incorporer la crème fouettée en mélangeant délicatement. Remplir à moitié des empreintes demi-sphères en silicone de 4 cm de Ø. Placer un insert gélifié de framboise dans chaque moule puis lisser à ras avec la mousse bavaroise à la vanille. Surgeler puis démouler.

## Décor velours rouge

- 1 **Spray Velours rouge ancel**

S'assurer d'avoir placé l'aérosol à une température ambiante d'environ 25°C pendant au moins 2 heures avant utilisation. Bien agiter avant emploi.



## Montage et finition

Détailler 12 fonds de financiers aux amandes de 5 cm de Ø. Réaliser des cerclages en chocolat blanc puis les placer autour des fonds de financier. Poser un dôme de mousse bavaroise à la vanille congelé sur chaque fond de financier. Au batteur, à l'aide du fouet, à grande vitesse, foisonner le crèmeux à la framboise quelques secondes jusqu'à obtention d'une consistance pouvant se dresser à la poche. A l'aide d'une poche munie d'une douille pétale, dresser le crèmeux à la framboise autour des dômes en imitant des pétales de rose. Placer les entremets quelques min au surgélateur, puis appliquer le décor velours rouge sur le crèmeux à la framboise encore congelé à une distance d'environ 30 cm en prenant soin de ne pas déborder sur le chocolat blanc.