

WRAPS À LA FRAMBOISE

Pour 16 Wraps



1. **BISCUIT JOCONDE MARBRÉ (PLAQUE DE 40X60 CM)MASSE À IMPRIMER**

Pour 1 plaque :

25 g de beurre fondu

25 g de sucre glace

25 g de farine

30 g de blancs d'œufs

Colorant Rouge Sébalcé

Mélanger tous les ingrédients au mixeur. Etaler la masse sur une plaque recouverte d'une feuille de cuisson en silicone. Dessiner le marbrage à l'aide d'un peigne puis placer au congélateur.

2. **BISCUIT JOCONDE MARBRÉ (PLAQUE DE 40X60 CM)BISCUIT JOCONDE**

Pour 1 plaque :

250 g de Financier ancel

70 g de beurre fondu

100 g de jaunes d'œufs

150 g de blancs d'œufs

Dans une cuve de batteur, mélanger la préparation pour financier, le beurre fondu et les jaunes d'œufs 2 min à vitesse maximale. Monter les blancs d'œufs en neige et les incorporer en deux fois au premier

mélange.

Sortir la ou les plaque(s) « imprimée(s) » du congélateur et la recouvrir uniformément de l'appareil à biscuit Joconde. Cuire environ 8 min à 180°C en four ventilé ou 10 min à 200°C en four à sole.

Laisser refroidir le biscuit avant de retirer la feuille de cuisson.

3. **MOUSSE BAVAROISE FRAMBOISE**

80 g de Bavarois Alaska-express Framboise ancel

120 g d'eau tempérée

400 g de crème chantilly sucrée à 30g

Délayer le bavarois Alaska-express framboise dans l'eau et incorporer la chantilly en deux fois.

4. **MONTAGE ET FINITION**

Egaliser les bords du biscuit Joconde et couper 8 rectangles identiques par plaque. Redécouper chaque rectangle dans le sens de la diagonale pour obtenir 16 triangles. Rouler chaque triangle en forme de cornet en compressant légèrement le biscuit à la jointure avant de les placer dans les pots à wraps prévus à cet effet.

A l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée, garnir chaque wrap avec la mousse bavaroise framboise.

Décorer le dessus avec des fruits frais.

Les wraps peuvent être surgelés dans les pots couchés sur une plaque.