

FRAMBOISE

Recette de pâtisserie / par Nicolas Lambert

1. Biscuit aux amandes (sans gluten)

Ingrédients

Pâte d'amande - 1500g

Oeuf - 1000g

Huile - 520g

Fécule de maïs - 140g

Blanc d'oeuf - 600g

Sucre - 160g

Sel - 10g

Citron (zeste) - 4 pièces

Mélanger le massepain, l'œuf, le zeste de citron, l'huile et la fécule de maïs.

Réaliser une meringue avec le blanc d'œuf, le sucre et le sel.

Cuire à 190°C pendant 15 min. (1800g pour une plaque 60cm/40cm).

Couper à 3,5cm de diamètre avec un cutter.

2. Glaçage à la framboise

Ingrédients

Nappage neutre - 1000g

Eau - 80g

Colorant rouge - 1g

Poudre d'argent - 2g

Porter tous les ingrédients à ébullition, chinoiser la recette et pistoler le glaçage à l'aide d'un pistolet à environ 60°C.

3. Crème de framboise

Ingédients

Purée de fruit 100%
surgelée : Framboise -
800 g

Crème fraîche - 2000g

Sucre - 170g

Masse gélatine - 200g

Réduire la purée de framboise à 50%.

Ajouter la crème et le sucre.

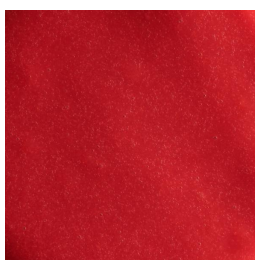
Porter à ébullition.

Ajouter ensuite la masse gélatine.

Laissez 24h au réfrigérateur.

Fouetter quand le mélange est froid (à la machine).

Dans cette étape



Purée de fruit
100% surgelée :
Framboise

Purées de fruits
surgelées

4. Framboise croustillante

Ingrédients

Cassonade - 280g

Beurre - 300g

Amandes (effilées et
caramélisées) - 200g

Farine de riz - 20g

Sel - 1g

Riz - (crispy) 60 g

Framboises crispy - 100 g

Citron vert (zeste) - 1 pièce

Mélanger le beurre et le sucre jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.

Ajouter le reste des ingrédients.

Rouler le mélange entre un Silpat et une feuille de plastique jusqu'à 6mm d'épaisseur.

Refroidir, retirer la feuille plastique et cuire au four 16 min à 150°C.

Couper au cutter à 4 cm de diamètre avec un cutter.

Finir la cuisson à 150°C 3 min.

5. Décor de framboises

Ingrédients

Purée de fruit 100%
surgelée : Framboise -
500 g

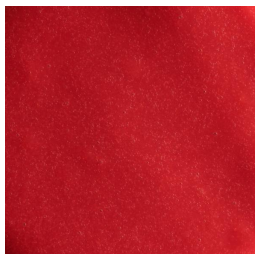
Nappage neutre - 500g

Poudre d'argent - 2g

Xanthane - 4g

Mélanger tous les ingrédients (la purée de framboise et le glaçage à température ambiante), mixer puis chinoiser.

Dans cette étape



Purée de fruit
100% surgelée :
Framboise

Purées de fruits
surgelées

6. Marmelade de framboise

Ingrédients

Purée de fruit 100%
surgelée : Framboise -
1000 g

Cassonade - 130g

Pectine NH - 30g

Masse gélatine - 28g

Framboises - (fraîches)
500 g

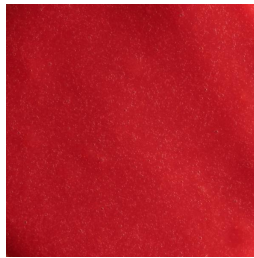
Chauffer les framboises fraîches avec la purée de framboise.

Ajouter le sucre et la pectine.

Porter à ébullition.

Lorsque la marmelade est froide, verser dans des moules en silicone (réf. AR006) avec le biscuit au citron et couper à 3,5 cm d'épaisseur.

Dans cette étape



Purée de fruit
100% surgelée :
Framboise

Purées de fruits
surgelées

7. Coulis de framboise

Ingrédients

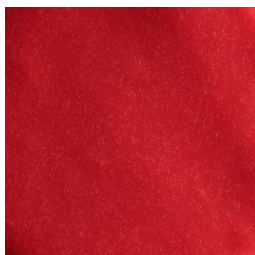
Purée de fruit 100%
surgelée : Framboise -
1500 g

Sucre - 90g

Pectine NH - 28g

Porter tous les ingrédients à ébullition et verser 2 couches dans le "moule framboise".

Dans cette étape



Purée de fruit
100% surgelée :
Framboise

Purées de fruits
surgelées

8. Décoration de sucre vert

Ingrédients

Isomalt - 1000g

Colorant jaune - 0,5g

Colorant vert - 0,5g

Alcool - (incolore) 10 g

9. Dressage

Framboises retournées avec sucre glace et coulis à l'intérieur.

Feuilles

Décoration en sucre vert avec 1 feuille fraîche