Framboisier

écrit par Karim

C’est juste parti de l’idée de reprendre le macaron framboises de Picard et je me suis retrouvé à me prendre la tête sur le nom que je devais donner à ce gâteau. En fait, je n’aurai jamais dû aller fouiner sur Internet. On y trouve pleins de choses intéressantes et parfois on ne sait plus qui a raison ou tort. Du coup, cela vous oblige à revêtir votre costume de journaliste d’investigation et de commencer la traque à la supercherie.

Bon, j’exagère un peu, ce n’est qu’un gâteau parmi tant d’autres mais quand vous détesté l’approximatif, je peux vous assurer que la quête est longue. Derrière chaque gâteau se cache un goût, une forme et une couleur.

Alors, c’est un macaron ou pas ? Du coup, est-ce que c’est un entremet ou un gâteau ?

Pour avoir réalisé à plusieurs reprises des macarons, je suis sûr de moi, ce n'est pas un biscuit macaron. Alors, est-ce que ne serait pas un biscuit façon macaron ? C'est déjà difficile de s'y retrouver, si en plus on ajoute des variantes je ne m'en sort plus (je ne suis pas le seul en ce moment – référence à la pandémie). La méthode influe sur la dénomination, on peut donc éliminer le macaron de l'équation. Si on regarde d'un peu plus près les ingrédients du biscuit, y'a pas photo cela s'apparente plutôt à un biscuit dacquoise. Il est vrai qu'il est proche en texture des coques de macaron mais ce n'est pas un biscuit macaron.

Un entremet, non il y a plusieurs couches. Alors c'est un gâteau, ça parait plus adapté. Conclusion, c'est un gâteau avec un biscuit dacquoise. Mais OUI, voilà on y est ! Mais pour le Nom, je fais quoi ? parce que tout cela c'est sa faute !

Quelle est la différence entre un entremet et un gâteau alors ?

Pour un entremet, on place le biscuit dans le fond d'un cercle à pâtisserie puis on vient couler une mousse dessus avant de laisser prendre au froid.
Pour la version gâteau, généralement composé de plusieurs étages, on prépare plusieurs disques ou rectangles de biscuit, qu'on superpose en alternant avec de la ganache montée, de la crème au beurre, de la crème pâtissière ou de la chantilly.

Pour le nom, j'ai tranché, vous l'avez dans le titre .

Il faut compter environ 1h15 heure pour préparer ce délicieux framboisier.

Ustensiles nécessaires pour cette recette :
→ 1 batteur électrique
→ 1 grand bol pâtissier
→ 1 robot + fouet
→ 1 cercle réglable (16 cm)
→ Film rhodoïd
→ Poche à douille
Ingrédients pour le biscuit dacquoise aux amandes :
→ 200g de blanc d'œufs
→ 55g de sucre semoule
→ 165g de poudre d'amandes tamisée
→ 135g de sucre glace tamisé
→ 50g de poudre de coco

→ QS Sucre glace

Ingrédients pour la ganache montée à la vanille :

→ 5g de gélatine 150 BLOOM
→ 300g de crème fleurette
→ 100g de pistoles chocolat blanc ivoire 35% de cacao
→ 80g de mascarpone
→ 1 gousse de vanille

Ingrédients pour les boudins meringue :

→ 70g de blanc d'œufs
→ 70g de sucre glace
→ 70g de sucre

Ingrédients pour la garniture :

→ 350g de framboises
→ Quelques framboises fraîches

Étapes de préparation :

Avant de commencer, lisez toutes les étapes au moins une fois et préparer tous vos ingrédients.

Résumé des étapes :

J-1 = Préparation de la meringue
J-1 = Préparation de la ganache montée à la vanille
Jour J = Préparation du biscuit dacquoise aux amandes
Jour J = Réalisation de la ganache montée à la vanille
Jour J = Montage et finition

Etape 1 : **Commencez par préparer la meringue** – 15 minutes (à réaliser la veille – J-1)

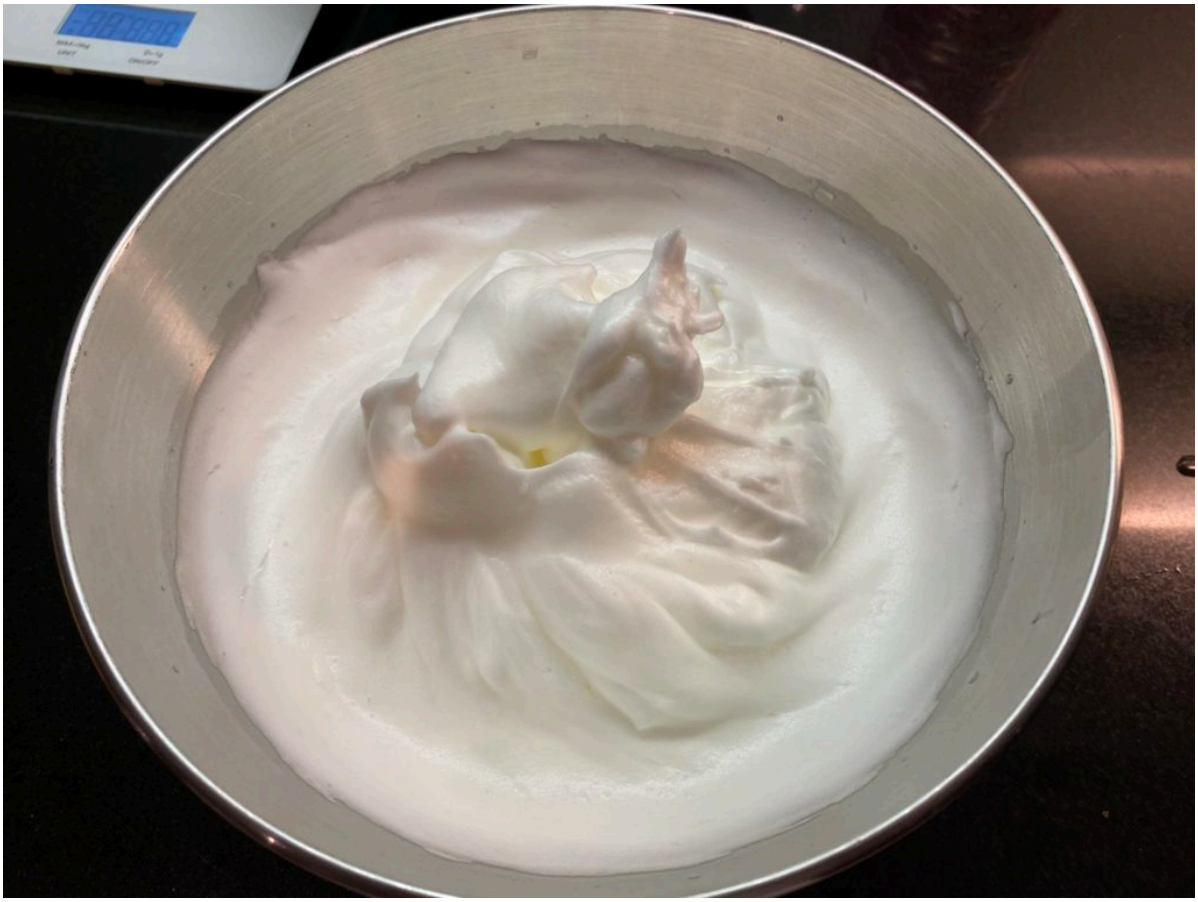
Je vous renvoi vers la recette de la meringue : la seule chose qui change est la forme. Pour cela, j'utilise une douille de 6 pour former des petits boudins.

Etape 2 : **Préparer la ganache montée à la vanille** – 15 minutes (à réaliser la veille – J-1)
Je vous renvoi vers la recette de la crème chantilly ivoire vanille : Une préparation simple et rapide. Préparez-la de préférence la veille au soir et à entreposer au frais toute une nuit.

Etape 3 : Préparation du biscuit dacquoise aux amandes – 25 minutes (à réaliser le jour J)
Préchauffez le four à 170°C chaleur tournante.

Dans le bol du robot, verser **les blancs d'œufs** (200g) avec **le sucre** (55g).
Monter les blancs en neige ferme.

-

- 

Dans un bol pâtissier, verser **la poudre d’amande** (165g) et **le sucre glace** (135g). Ajouter les blancs en neige à la préparation.

-
MAX=5kg
UNIT
D=1g
ON/OFF

-
1kg

-

-

-

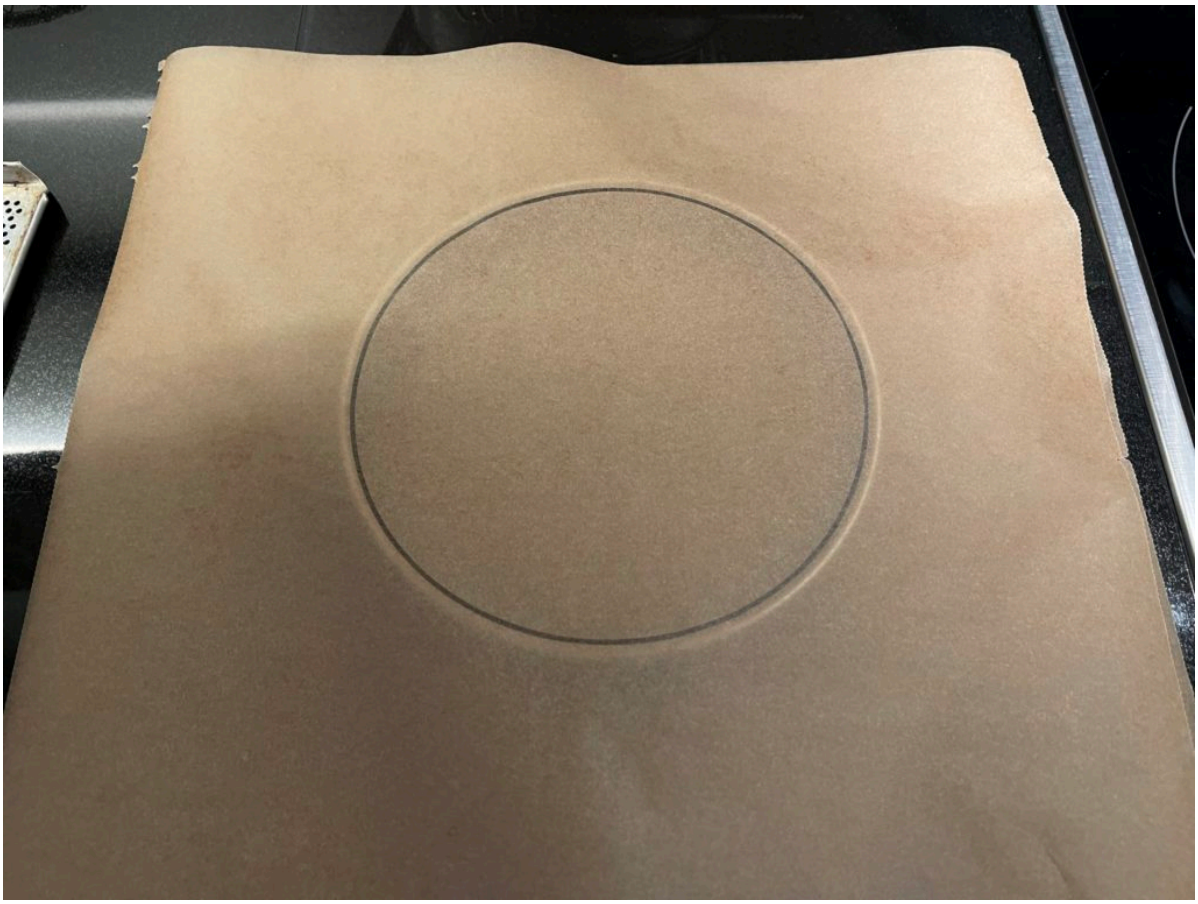
Verser la préparation dans une poche à douille (douille 16).

-

-

-

Prenez 2 feuilles de papier sulfurisé puis à l’aide d’un cercle à pâtisserie (ou tout autre chose), dessiner 2 ronds de 16cm.

-
- 

Poser les 2 feuilles de papier sulfurisé sur 2 plaques perforées à pâtisserie. Dresser 2 rosaces, vous pouvez déborder un peu. Personnellement, j’utilise toute

la préparation et récupère l'excédent pour accompagner mon café. La première fois, j'ai utilisé un tapis de cuisson mais ce n'est vraiment pas adapté, je vous recommande d'utiliser du papier sulfurisé.

-

Saupoudrer de sucre glace une première fois puis laisser reposer à température ambiante **5 minutes**.
Saupoudrer une seconde fois de sucre glace puis de poudre de coco.

-

-

-

Enfournez les 2 disques de dacquoise pendant **15 minutes**.
Utiliser le cercle réglable pour découper le disque de dacquoise (16cm).
Retourner le disque de dacquoise avec sa feuille de papier sulfurisé, c'est la manière la plus simple pour la retirer.
Réserver les disques de dacquoise en attendant de préparer la ganache montée à la vanille.

-
-

-
-

Etape 4 : Réalisation de la ganache montée à la vanille – 10 minutes

Après avoir reposé 24 heures au frais, retirer le film alimentaire, ajouter **le**

mascarpone (80 g) puis fouetter au batteur électrique la crème pendant environ **2 minutes**. Il est inutile de vouloir la fouetter davantage. N'insistez pas trop au risque de vous retrouvez avec une ganache trop lourde.

-

Etape 5 : Montage et finition – 10 minutes

1. Transvaser la ganache dans une poche à douilles. Il n'est pas nécessaire de mettre une douille.
2. Placer un disque de dacquoise dans le fond du cercle réglable (16cm) préalablement cercler d'un film rhodoïd.
3. Tapisser le fond de framboises fraiches ou surgelées.
4. Pocher la moitié de la ganache montée à la vanille.
5. Tapisser le dessus avec quelques boudins de meringue (ou un disque de meringue)
6. Déposer quelques framboises supplémentaires
7. Pocher le reste de la ganache montée à la vanille et lisser la ganache
8. Placer le second disque de dacquoise
9. Recouvrir d'un film alimentaire et placer au congélateur une nuit entière

-
-

-
-

-
-

-
-

Sortir le framboisier **au minimum 4h30**, décorer avec quelques framboises fraîches et saupoudrer légèrement de coco.

-

-

Informations utiles :

→ Si vous souhaitez préparer le Framboisier je jour J c'est possible. En revanche, il faudra commencer très tôt. La meringue nécessite 2 heures de cuisson, en parallèle vous pouvez préparer la ganache montée à la vanille. Entreposer le Framboisier quelques heures au congélateur et le sortir au moins 4 heures avant de servir.

→ Vous pouvez choisir de réaliser une rosace de meringue à la place des boudins.

→ Vous pouvez prendre un mélange de fruits rouges à la place des framboises.

→ Respectez e temps de cuisson de la dacquoise sinon elle sera trop sèche. Elle doit être encore légèrement collante. C'est d'ailleurs pour cette raison qu'il est préférable de retirer le papier sulfurisé en retournant le biscuit.

→ Si vous n'avez pas de film rhodoïd, ce n'est pas bien grave. En revanche, pensez à décercler le framboisier lorsqu'il est encore très froid.

Prenez le temps de cuisiner et surtout, faites-vous plaisir …