

Tendre cœur framboise



Pour 6 à 8 personnes



10 minutes de préparation



5 minutes de cuisson + une nuit

au congélateur

Ingrédients

- 200 g de coulis de framboises
- 30 g de sucre en poudre
- 4 feuilles de gélatine
- 40 cl de crème fraîche liquide
- 75 g de framboises fraîches
- 1 boîte de macarines multi fruits ou patiences fruits rouges
- Glaçage miroir rouge (glaçage miroir + colorant rouge)
- 50 g d'eau
- 8 g de gélatine
- 100 g de sucre en poudre
- 100 g de sirop de glucose
- 100 g de chocolat pâtissier blanc
- 67 g de lait concentré sucré
- Colorant en poudre rouge
- Poudre alimentaire argentée

Outils

- Moule silicone cœur Silikomart
- Robot Kitchenaid
- Casserole
- Fouet
- Spatule silicone
- Volette à pâtisserie

Préparation

La veille

Pour préparer la crème bavaoise framboise :

- Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide.
- Mélanger la moitié du coulis de framboises avec le sucre en poudre et porter à ébullition. Hors du feu ajouter la gélatine essorée et bien mélanger. Ajouter ensuite le reste du coulis de framboises et les framboises fraîches (en réserver quelques-unes pour la déco).
- Monter la crème en chantilly et l'incorporer délicatement au mélange précédent.
- Remplir le moule cœur, recouvrir la surface avec les macarons. Placer au congélateur jusqu'au lendemain.

Le jour même préparer le glaçage miroir rouge :

- Mettre à tremper la gélatine dans de l'eau froide.
- Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le sucre et le glucose. Retirer du feu et ajouter la gélatine ramollie et essorée. Mixer.
- Ajouter le lait concentré sucré, le chocolat blanc et le colorant. Mixer le tout.
- Montage de l'entremets :
- Démouler le cœur.
- Chauffer le glaçage à 35° et napper le cœur posé sur une volette. Décorer de poudre d'argent, de framboises et macarines roses.
- Réserver au frais jusqu'au moment de servir.