



LA CHARLOTTE ROSE



Le matériel : cercles inox de 22, 16 et 10cm, rhodoïd, poches et douille.

Le déroulé : réaliser les biscuits de Reims en deux fois. Diviser les quantités par 2. Avec la première partie de l'appareil pocher les disques de 22, 16 et 10cm les poudrer de sucre glace et les cuire. Puis faire la meringue italienne et la mousse de framboise. Préparer le sirop de rose et commencer le montage des trois entremets dans les cercles et surgeler. Avec la seconde moitié d'appareil à biscuits de Reims pocher sur un tapis silicone et cuire 45 biscuits (voire un peu plus au cas où) de 1.5cm de large et un peu plus hauts que les cercles à mousse, entre 4 et 5cm. Pendant la cuisson réaliser la compotée de framboises.

Les biscuits de Reims : 160g de jaunes d'œufs, 400g de sucre, 2 gousses de vanille, 240g de blancs d'œufs, 360g de farine T55, 180g de fécule de maïs, 20g de levure chimique, QS colorant rouge.

Dans la cuve du robot et au fouet monter les jaunes avec le sucre et les graines des gousses de vanille pour obtenir un appareil léger et mousseux. Monter les blancs au bec d'oiseau. Verser le mélange jaunes/sucre sur les blancs. Incorporer à la maryse les poudres tamisées puis le colorant. **Voir le paragraphe déroulé**. Pocher 3 disques de 22cm, 16cm et 10cm de diamètre. Avant de les cuire saupoudrer généreusement tous les biscuits de sucre glace. Cuire à chaleur tournante dans le four préchauffé à 180° pendant environ 12 minutes. Refroidir.

Le sirop de rose : 210g d'eau, 70g de sucre semoule, QS arôme de rose. Porter juste à ébullition le sucre et l'eau. Refroidir et ajouter l'arôme.

La meringue italienne : 300g de sucre semoule, 100g d'eau, 150g de blancs d'œufs. Dans une casserole cuire l'eau et le sucre à 121°. Quand le sirop est aux environs de 100° commencer à monter les blancs. Quand le sirop atteint 121° le verser sur les blancs avec précaution et en mince filet le long de la cuve pour éviter les éclaboussures. Laisser tourner jusqu'à ce que la meringue soit aux alentours de 40°.

La mousse framboise : 25g de gélatine, 945g de purée de framboises, 250g de meringue italienne, 380g de crème fleurette 35%MG, 110g de blancs d'œufs, QS d'arôme de rose. Faire tremper la gélatine dans l'eau froide pendant 20 minutes. Chauffer la purée de framboises, ajouter la gélatine. Peser 250g de meringue italienne. Monter la crème mousseuse. Verser la purée de framboises dans la meringue puis ajouter la crème montée et l'arôme. Utiliser tout de suite.

La compotée de framboises : 300g de purée de framboises, 40g de jus de citron, 100g de sucre semoule, 2g de pectine NH.

Mélanger le sucre et la pectine. Chauffer la purée de framboises et le jus de citron, ajouter le mélange sucre/pectine. Donner un bouillon, débarrasser et refroidir.

Le montage : chemiser de rhodoïd le cercle inox de 22cm. Poser le disque de biscuit au fond, l'imbibé de sirop de rose pocher un peu de mousse dessus, incruster des framboises fraîches, recouvrir de mousse et lisser la surface. Recommencer l'opération avec les cercles de 16cm et de 10cm. Surgeler*.

La finition : 750g de framboises fraîches, QS de sirop de glucose. Sortir les entremets du congélateur, enlever les cercles. Les assembler du plus grand au plus petit. Apposer tous les biscuits autour des gâteaux en les collant avec une pointe de sirop de glucose. Ranger minutieusement les framboises fraîches à l'envers sur tous les étages et sur le dessus puis les garnir de la compotée de framboises.

La cuisine de Mercotte©2019

www.mercotte.fr