



LA TULIPE HOLLANDAISE A LA FRAMBOISE



La meringue française vegan : 180g d'eau de pois chiche, 180g de sucre semoule, 180g de sucre glace, colorants rouge, violet bleu, vert, hydro, 200g de chocolat inspiration framboise.

Dans la cuve du batteur fouetter l'eau de pois chiche en ajoutant le sucre en 3 fois. Ajouter ensuite le sucre glace tamisé et mélanger délicatement à la maryse. Prélever 100g d'appareil et le colorer en vert. Prélever 100g d'appareil et le garder blanc. Colorer le reste de la meringue avec le colorant rouge et violet-bleu pour obtenir une couleur framboise. A l'aide de la douille unie de 8mm, pocher 2 disques de 9cm. A l'aide de la douille cannelée, pocher 4 petites fleurs avec la meringue couleur framboise et 3 blanches. A l'aide de la douille F2, pocher deux petites feuilles autour de chaque fleur couleur framboise. Enfourner 1h à 100 degrés. Chablonner les deux disques de meringue avec le chocolat inspiration framboise (recto-verso)

La compotée de framboises : 350g de purée de framboises, 35g de sucre, 4g de pectine NH, 100g de chocolat inspiration framboise.

Mélanger le sucre et la pectine. Dans une casserole, chauffer la purée de framboise. Ajouter le mélange sucre pectine, porter à ébullition sans cesser de fouetter et cuire 2min. Préparer des tubes d'1 cm d'épaisseur avec les feuilles guitare et du scotch. Verser la compotée dans les tubes. Surgeler. Couper des morceaux de 9cm. Poser 4 tubes de 9cm côté à côté. Les coller les uns aux autres avec le chocolat inspiration framboise fondu. Ajouter 5 tubes dessus et

coller avec le chocolat. Ajouter 4 tubes dessus et coller. Ajouter 3 tubes dessus et coller. Ajouter 2 tubes dessus et coller. Surgeler et conserver le reste de compotée.

La nougatine : 400g de fondant, 260g de glucose, 230g d'amandes hachées, 20g de beurre de cacao, 100g d'isomalt.

Torréfier les amandes hachées 10min à 165 degrés. Cuire le fondant et le glucose jusqu'à obtenir la couleur caramel souhaitée. Ajouter les amandes hachées et le beurre de cacao. Verser deux tiers entre deux silpat et étaler. Emporte piécer un disque de 28cm. Poser sur le moule cake design graissé et créer des vagues régulières. Étaler 2 bandes de 30cm x 4cm et les coller ensemble avec l'isomalt fondu. Torsader l'anse. L'ouvrir à la taille de l'intérieur du panier. Laisser durcir. Décorer la totalité des contours du panier et de l'anse au cornet avec la glace royale. Coller l'anse dans l'intérieur du panier avec l'isomalt.

La glace royale : 360g de sucre glace, 2 blancs d'œufs, 10g de jus de citron jaune.

Dans la cuve du batteur fouetter le sucre glace et les blancs d'œufs. Ajouter le jus de citron et mélanger.

La chantilly vanille : 800g de crème fleurette 35% MG, 200g de mascarpone, 100g de sucre, 1 gousse de vanille grattée, 500g de framboises.

Dans la cuve du batteur monter la crème liquide entière, le mascarpone, le sucre et la gousse de vanille grattée.

Le montage : dans le fond du panier pocher une couche de chantilly vanille. Poser un disque de meringue chablonné. Pocher une couche de chantilly vanille. Poser au centre la framboise en compotée dans le sens inverse de l'anse. Pocher de la chantilly vanille. Poser un disque de meringue chablonné. Pocher de la chantilly vanille en formant un dessus un peu bombé. Poser des framboises sur toute la surface du panier. Garnir chaque framboise de compotée framboise. Coller 2 meringues blanches sur les framboises avec la glace royale. Coller 2 meringues couleur framboise sur les contours du panier. Coller 2 meringues couleur framboise sur l'anse. Coller 1 meringue blanche sur l'anse.