

Layer cake framboise et chocolat blanc



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.21	Sucre en poudre en boîte 1 kg BEGHIN SAY	0238034
0.35	Purée de framboise sucrée en poche 1 kg LEONCE BLANC	0181100
0.01	Arôme vanille en bouteille 1 L MARMITON	0011712
4 U	Gélatine bovine or en feuille en boîte 250 g SEBALCE	0237877
0.02	Jus de citron en bouteille 1 L CITRONA	0022625
1 U	Plaque de génoise nature 25 cm x 35 cm JEAN DUCOURTIEUX	0099119
0.2	Chocolat blanc Zéphir 34% de cacao en pistoles en sachet 1 kg CACAO BARRY	0151923
0.16	Sucre glace en tubo 500 g BEGHIN SAY	0237563
0.25	Lait entier	~
0.25	Crème liquide 35% MG	~
0.3	Mascarpone	~
0.3	Beurre doux	~
6 U	Blanc d'œufs	~

Étapes de préparation

1

Réaliser le coulis de framboise : réhydrater les feuilles de gélatine dans un grand volume d'eau très froide. Egoutter et presser les feuilles de gélatine. Fondre la gélatine dans une casserole à feu doux. Monter en température le coulis de framboise, verser la gélatine dessus puis bien mélanger le tout. Laisser refroidir.

- 1 Réserver.
- 2 Dans la cuve d'un batteur, mélanger la mascarpone avec la crème liquide ainsi que le sucre et la vanille. Bien foisonner. Incorporer le coulis de framboise à la préparation de crème. Réserver .
- 3 Réaliser un sirop à 30°: Bouillir 100 gr d'eau avec 100gr de sucre et 2cl de jus de citron.
- 4 Chauffer le lait et la crème liquide et les verser sur le chocolat blanc. Ajouter le beurre en pommade. Bien mélanger.
- 5 Réaliser une meringue : dans une cuve de batteur verser les blancs d'œufs et les monter en neige puis ajouter le sucre glace pour serrer les blancs. Incorporer délicatement la meringue au mélange de chocolat.
- 6 Tailler la plaque de génoise; A l'aide d'un cercle de 20cm de diamètre réaliser plusieurs cercles. Détailler dans l'épaisseur à l'aide d'un couteau scie. Bien imbiber les tranches de génoise avec le sirop de citron.
- 7 Garnir les tranches de génoise avec la crème framboise. Superposer les tranches garnies de crème sur 3 à 4 étages maximum. Faire refroidir en chambre froide.
- 8 Masquer le gâteau à l'aide d'une spatule et la meringue au chocolat blanc. Laisser prendre au froid puis décorer selon votre envie.