

Entremet framboise-citron



**FAIBLE
TENEUR EN
LACTOSE**

LEONCEBLANC-PRO.COM

Recette créée par Susanna Suhonen, © Valade

LÉONCE BLANC PURÉES DE FRAMBOISE ET CITRON VERT



Poche
ambiant
1 kg



Base

Génoise concentrée	45 g
Eau	40 g
Sucre	116 g
Farine	166 g
Oeuf	158 g

MÉLANGER tous les ingrédients dans une machine pendant 8 à 10 minutes. **CUIRE** à 190-200°C pendant 20 à 25 minutes dans un cercle à pâtisserie. **COUPER** une couche de la base du gâteau, la **METTRE** à la base du cercle à pâtisserie et l'**HUMIDIFIER**.

Mousse framboise

 Purée de framboise Léonce Blanc	100 g
Fond Royal	50 g
Crème	145 g

MÉLANGER le Fond Royal et la purée de framboise à 20°C avec un fouet et doucement **AJOUTER** la crème fouettée. **VERSER** la mousse dans un cercle à pâtisserie de 18 cm et **LISSE** la surface. Laisser **REFROIDIR** au réfrigérateur au moins 1 heure et **PLACER** ensuite au congélateur.

Garniture framboise

 Purée de framboise Léonce Blanc	100 g
Sucre	40 g
Gélatine	6 g

PORTER à ébullition le sucre et la purée de framboise, **AJOUTER** la gélatine mouillée et **LAISSER** refroidir à température ambiante. **VERSER** la garniture dans le cercle à pâtisserie de 18 cm sur la mousse framboise et **GELER**. **RETIRER** du moule gelé et **PLACER** sur la base surgelée du cercle de 22 cm.

Mousse citron

 Purée de citron vert Léonce Blanc	185 g
Fond Royal	125 g
Crème	560 g

Bien **MÉLANGER** le Fond Royal avec la purée de citron à 20°C avec un fouet. Doucement **AJOUTER** la crème fouettée et colorer la préparation avec du colorant alimentaire vert si nécessaire. **VERSER** la mousse dans le moule sur la couche de framboise et la base du gâteau. Laisser **REFROIDIR** au froid pendant au moins 1 heure et **PLACER** au congélateur. **DÉMOULER** la gâteau gelé du moule.

Glaçage

Glaçage Diamant All'round neutraali	150 g
-------------------------------------	-------

CHAUFFER le glaçage Diamant à 40°C et le **VERSER** sur le gâteau congelé et les bords. **DÉCORER**.

