



CHARLOTTE FRAMBOISE

Raspberry Charlotte

Quentin Bailly





RECETTE POUR 3 ENTREMETS DE 20 CM DE DIAMÈTRE ET 5 CM DE HAUT

- | | | | |
|---------------------------------|--------|--------------------------------|-------|
| • Biscuit cuillère | 975 g | • Framboises fraîches | 105 g |
| • Mousse légère framboise | 1110 g | • Myrtilles rouges | 15 g |
| • Imbibage framboise/café..... | 120 g | • Saupoudrage café moulu | 15 g |
| • Chantilly café | 600 g | • Feuilles d'or | QS |

BISCUIT CUILÈRE

- Blancs d'oeufs 255 g
- Sucre cristal 159,4 g
- Jaunes d'oeufs 170 g
- Sucre cristal 106,3 g
- Farine T55 159,4 g
- Fécule de pommes de terre 106,3 g
- Sucre glace 18,6 g

Monter les blancs avec la première partie de sucre à ajouter en 3 fois. En parallèle monter les jaunes avec la deuxième partie de sucre et bien blanchir.

Ajouter la farine et la fécule tamisées ensemble dans les jaunes blanchis puis ajouter progressivement les blancs montés à l'écumoire.

ATTENTION AU VOLUME À NE PAS FAIRE RETOMBER, le biscuit cuillère est un biscuit sensible.

Pocher ensuite des plaques à l'aide d'une poche/douille n°12 sur une feuille silicone ou feuille de cuisson toile cirée.

Saupoudrer deux fois de sucre glace avant cuisson pour le faire perler. Cuisson à 175°C pendant 7 minutes.

MOUSSE LÉGÈRE FRAMBOISE

- Purée de framboise SICOLLY®..... 469,3 g
- Beurre doux 39,9 g
- Sucre cristal 37,5 g
- Masse gélatine 1% 93,9 g
- Eau de vie de framboise 23,5 g
- Pâte à bombe de base 131,4 g
- Crème 35% 314,5 g

Réaliser en premier la pâte à bombe de base (minimum 300g de masse à monter) et monter en texture mousseuse la crème.

Mettre à chauffer une partie de la purée de framboise et le sucre cristal à 70°C, ajouter le beurre et la masse gélatine pour les faire fondre.

Ajouter l'eau de vie et laisser refroidir à 23°C. Compléter en eau l'ensemble (avec l'évaporation de la purée de framboise cause : la chauffe de base).

Détendre la pâte à bombe avec la crème mousseuse puis verser progressivement la base framboise en filet et mélanger délicatement. Couler de suite.

MASSE GÉLATINE 1/6 POUR MOUSSE LÉGÈRE FRAMBOISE

- Eau 80,5 g
- Gélatine poudre 200 blooms 13,4 g

Mélanger la gélatine poudre dans l'eau froide au fouet, laisser prendre 20 minutes au frais puis fondre l'ensemble en prenant soin de ne pas faire bouillir pour éviter l'évaporation.

Laisser figer à nouveau au frais avant utilisation.





PÂTE À BOMBRE DE BASE POUR MOUSSE LÉGÈRE FRAMBOISE

- Jaunes d'oeuf 58 g
 - Oeufs 24,2 g
 - Sucre 43,5 g
 - Eau 29 g
- Pocher à 83°C au bain marie le mélange jaunes, oeufs, sucre, et eau.
Monter à vitesse moyenne. Arrêter avant complet refroidissement et réaliser le mélange immédiatement.

IMBIBAGE FRAMBOISE/CAFÉ

- Sucre cristal 58,8 g
 - Eau 47,1 g
 - Purée de framboise SICOLY® 11,8 g
 - Eau de vie de framboise 1,8 g
 - Chicorée en poudre 0,6 g
- Bouillir ensemble et réserver chaud pour l'utilisation.

CHANTILLY CAFÉ

- Crème 35% 170,2 g
 - Sucre roux 25,5 g
 - Café en grains 42,6 g
 - Masse gélatine 1% 8,5 g
 - Mascarpone 85,1 g
 - Crème 35% 255,3 g
 - Extrait de café 8,5 g
- Chauffer la crème à 70°C, ajouter hors du feu le café en grains, filer et laisser infuser 20 minutes.
Chinoiser et compléter en eau puis ajouter le sucre, chauffer à 50°C pour faire fondre le sucre et verser sur le mascarpone et extrait de café puis mixer.
Filer et laisser au frais jusqu'à l'utilisation. Réaliser minimum 12 heures avant utilisation.

MASSE GÉLATINE 1/6 POUR CHANTILLY CAFÉ

- Eau 80,5 g
 - Gélatine poudre 200 blooms 13,4 g
- Mélanger la gélatine poudre dans l'eau froide au fouet, laisser prendre 20 minutes au frais puis fondre l'ensemble en prenant soin de ne pas faire bouillir pour éviter l'évaporation.
Laisser figer à nouveau au frais avant utilisation.

SAUPOUDRAGE CAFÉ MOULU

- Sucre neige décor 6,4 g
 - Café moulu 8,6 g
- Mélanger ensemble.

MONTAGE & FINITIONS

Pocher des ronds de biscuits cuillère (avec une douille diamètre 12) de 18 cm de diamètre soit 100 g de biscuit.
Pocher des plaques de biscuits en bande pour les entourages 5 cm de large sur 60 cm de long soit 145 g par bande.
Pocher les dessus «rond ajouré» à la douille Saint-Honoré, dessiner à l'aide d'un feutre des ronds de 18 cm de diamètre sur feuille sulfurisé blanche, la glisser sous une feuille silicone puis pocher une feuille silicone soit 80 g par rond.
Saupoudrer deux fois de sucre glace avant cuisson.

Laisser refroidir complètement les biscuits puis emballer et réserver pour le lendemain.
Monter le cercle de 20 cm de diamètre sans film plastique à l'intérieur, puis insérer le fond de biscuit cuillère et imbiber au sirop chaud.
Couler 125 g de mousse framboise puis ajouter l'insert de confit framboise.
Recouvrir de 125 g de chantilly café et terminer par 245 g de mousse framboise.
Déposer sur le dessus le rond ajouré de biscuit cuillère poché à la douille Saint-Honoré.
Bloquer au surgélateur.
Pocher le reste de chantilly café soit 75 g en boule sur le milieu. Saupoudrer le tour et le dessus de mélange café moulu.
Finir par le décor de fruits sur le milieu et de la paillette d'or.



RECIPE FOR 3 DESSERTS OF 20 CM DIAMETER AND 5 CM HIGH

- | | | | |
|----------------------------------|--------|---------------------------------|-------|
| • Biscuit cuillère | 975 g | • Fresh raspberries | 105 g |
| • Light raspberry mousse | 1110 g | • Red bilberries | 15 g |
| • Raspberry/coffee soaking | 120 g | • Ground coffee sprinkles | 15 g |
| • Coffee whipped cream | 600 g | • Gold leaves | QS |

BISCUIT CUILÈRE

- White eggs 255 g
- Sugar 159,4 g
- Yolk eggs 170 g
- Sucre 106,3 g
- Flour T55 159,4 g
- Potato starch 106,3 g
- Icing sugar 18,6 g

Whisk the egg whites with the first part of the sugar in 3 additions. At the same time, whisk the yolks with the second part of the sugar and whiten well.

Sift the flour and cornflour into the whipped yolks, then gradually add the stiffly beaten egg whites using a skimmer.

BE CAREFUL WITH THE VOLUME, as sponge biscuits are sensitive. Using a n°12 piping bag, poach the sheets onto a silicone sheet or waxed baking sheet.

Sprinkle twice with icing sugar before baking to make it pearlescent. Bake at 175°C for 7 minutes.

LIGHT RASPBERRY MOUSSE

- SICOLY® Raspberry puree 469,3 g
- Soft butter 39,9 g
- Sugar 37,5 g
- Gelatine mass 1% 93,9 g
- Raspberry eau de vie 23,5 g
- Basic bomb paste 131,4 g
- Cream 35% 314,5 g

First make the basic bombe pastry (minimum 300g of mixture). and whip the cream to a frothy texture. Heat some of the raspberry puree and the icing sugar to 70°C, then add the butter and the gelatine mass to melt.

Add the brandy and leave to cool to 23°C.

Top up with water (as the raspberry puree evaporates, this causes the base to heat up).

Relax the bombe mix with the crème mousse, then gradually drizzle in the raspberry base and mix gently. Pour immediately.

GELATINE MASS 1/6 FOR LIGHT RASPBERRY MOUSSE

- Water 80,5 g
- Gelatine powder 200 blooms 13,4 g

Whisk the gelatine powder into the cold water, leave to set for 20 minutes in a cool place, then melt together, taking care not to boil to avoid evaporation.

Allow to set again in a cool place before use.



BASIC BOMB PASTE FOR LIGHT RASPBERRY MOUSSE

- Yolk eggs 58 g
 - Eggs 24,2 g
 - Sugar 43,5 g
 - Water 29 g
- Poach the yolk, egg, sugar and water mixture in a bain-marie at 83°C. Whisk at medium speed.
Stop before the mixture has cooled completely and mix immediately.

RASPBERRY/COFFEE SPRINKLES

- Sugar 58,8 g
 - Water 47,1 g
 - SICOLY® Raspberry puree 11,8 g
 - Raspberry eau de vie 1,8 g
 - Powder chicory 0,6 g
- Boil together and keep warm for use.

COFFEE WHIPPED CREAM

- Cream 35% 170,2 g
 - Brown sugar 25,5 g
 - Coffee beans 42,6 g
 - Gelatine mass 1% 8,5 g
 - Mascarpone 85,1 g
 - Cream 35% 255,3 g
 - Coffee extract 8,5 g
- Heat the cream to 70°C, remove from the heat and add the coffee beans, filter and leave to infuse for 20 minutes.
Strain and top up with water, then add the sugar, heat to 50°C to melt the sugar and pour over the mascarpone and coffee extract, then blend.
Strain and chill until ready to use. Make at least 12 hours before use.

GELATINE MASS 1/6 FOR COFFEE WHIPPED CREAM

- Water 80,5 g
 - Gelatine powder 200 blooms 13,4 g
- Whisk the gelatine powder into the cold water, leave to set for 20 minutes in a cool place, then melt together, taking care not to boil to avoid evaporation.
Allow to set again in a cool place before use.

GROUND COFFEE SPRINKLES

- Sugar snow decor 6,4 g
 - Ground coffee 8,6 g
- Mix together.

MONTAGE & FINITIONS

Poach 18 cm diameter rounds of biscuits cuillère (with a 12 mm tip), or 100 g of biscuit. Poach biscuit sheets in strips for the surrounds, 5 cm wide by 60 cm long, or 145 g per strip.

Poach the 'openwork round' tops with Saint-Honoré piping, using a felt-tip pen to draw 18 cm diameter rounds on white baking parchment, slide it under a silicone sheet and then poach a silicone sheet, or 80 g per round.

Sprinkle twice with icing sugar before baking.

Leave the biscuits to cool completely, then wrap and set aside for the next day.

Fit the 20 cm diameter circle without the plastic film inside, then insert the spoon biscuit base and soak in the hot syrup. Pour over 125 g of raspberry mousse, then add the raspberry confit insert. Top with 125 g of coffee whipped cream and finish with 245 g of raspberry mousse.

Place the openwork sponge round on top, poached with Saint-Honoré piping.

Freeze in the freezer. Poach the remaining 75 g of coffee whipped cream into a ball in the centre.

Sprinkle the top and sides with the ground coffee mixture.

Finish with the fruit decoration in the middle and the gold flakes.