

Envies de Pâtisseries

DÔME À LA VANILLE ET INSERT À LA FRAMBOISE

Pour cette recette, j'ai mis trois jours à la faire (avec les temps de repos etc), j'ai commencé un matin et il est possible de le manger le lendemain soir. A la fin de l'article vous trouverez le planning que j'ai suivi (en prenant tout en compte) si cela vous intéresse 😊

J'ai pioché les recettes de chaque élément sur plusieurs sites différents et j'ai ajusté les proportions pour minimiser le gaspillage. Cette recette permet la réalisation de **8 dômes**.

INGRÉDIENTS

Pour la bavaroise à la framboise :

- 100g de framboises fraîches ou surgelées
- 1 feuille de gélatine (2g)
- 7 cL de crème liquide
- 27g de sucre en poudre
- 1 cuillère à café rase de sucre glace

Pour la bavaroise à la vanille :

- 2 feuilles de gélatine (4g)
- 15 cL de lait
- 1 sachet de sucre vanillé (ou quelques gouttes d'extrait de vanille)
- 2 jaunes d'œufs
- 60g de sucre
- 20 cL de crème liquide

Pour le sablé breton :

- 80 de beurre mou
- 70g de sucre en poudre
- 2 jaunes d'œufs
- 100g de farine
- 1/2 sachet de levure (5g)
- 1 sachet de sucre vanillé

Pour le glaçage miroir :

- 1,5 feuille de gélatine
- 90 mL de lait
- 23 mL d'eau
- 38g de sirop de glucose
- 225g de chocolat blanc pâtissier



Envies de Pâtisseries

PRÉPARATION

Pour la bavaroise à la framboise :

- Si les framboises sont surgelées, faites-les décongeler en les sortant quelques heures avant ou en les passant au micro-ondes (en mode décongélation).
- Mixez les framboises puis passez-les au chinois afin d'enlever les pépins.
- Faites tremper la feuille de gélatine dans un bol d'eau froide. Pendant ce temps, faites chauffer le coulis de framboises avec le sucre dans une casserole. Après quelques minutes, incorporez hors du feu la gélatine essorée. Mélangez jusqu'à ce qu'elle fonde. Laissez le mélange refroidir à l'extérieur.
- Placez au congélateur la crème liquide dans un récipient avec les fouets de votre batteur électrique.
- Après 20 minutes au congélateur, battez la crème en chantilly puis ajoutez le sucre glace et rebattez à nouveau pour qu'il s'incorpore bien.
- A l'aide d'une spatule, incorporez le coulis de framboises à la crème, fouettez et remplissez des petits moules en forme de dôme. Les miens faisaient 3 cm de diamètre. Lissez la surface et placez vos dômes au congélateur pour au moins 6 heures.

Pour la bavaroise à la vanille :

- Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre et le sucre vanillé (ou l'extrait de vanille) jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.
- Faites chauffer le lait et avant qu'il bouillisse, versez-en une partie sur le mélange œufs/sucre et mélangez bien pour qu'il n'y ait pas de grumeaux. Versez ce mélange sur le reste du lait dans la casserole et faites-le chauffer quelques minutes.
- Retirez-le du feu, incorporez la gélatine essorée et mélangez bien jusqu'à ce qu'elle fonde. Comme précédemment, laissez la crème obtenue refroidir.
- Placez la crème liquide 20 minutes au congélateur avec les fouets du batteur puis fouettez afin d'obtenir une crème fouettée bien ferme.
- A l'aide d'une maryse, incorporez la crème refroidie à la crème fouettée.
- Remplissez des moules en forme de dôme aux 2/3 (les miens faisaient 8 cm de diamètre, il faut qu'ils soient plus grands que ceux qui contiennent la bavaroise à la framboise). Sortez du congélateur les dômes à la framboise et démoulez-les rapidement, placez-en un dans chaque dôme de bavaroise à la vanille en appuyant légèrement. Rajoutez un peu de bavaroise à la vanille pour recouvrir l'insert et lissez à l'aide d'une spatule. Il est important que la surface soit bien lisse !
- Placez vos moules au congélateur au moins 8 heures.

Pour le sablé breton : recette provenant du site Odélices

- Mélangez le beurre mou avec le sucre et le sucre vanillé.
- Incorporez les jaunes d'œufs un à un puis la farine et la levure petit à petit.
- Mélangez à l'aide d'une maryse jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte homogène.
- Placez la pâte dans du film alimentaire et placez-la au réfrigérateur pendant 1 heure.
- Préchauffez votre four à 180°C.
- Sortez la pâte et étalez-la sur votre plan de travail fariné.

Envies de Pâtisseries

- Avec un emporte-pièce du diamètre de vos plus grands dômes (8 cm pour moi), formez des ronds de pâte et faite-les cuire 8-9 minutes au four.
- La pâte va bien s'étaler en cuisant donc recoupez avec votre emporte-pièce les sablés pour qu'il ait la taille parfaite ! (Faites ceci dès la sortie du four car les sablés sont encore mous, ils ne se casseront donc pas !)

Pour le glaçage miroir :

- Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.
- Coupez en petits morceaux le chocolat blanc (j'ai coupé mes carreaux en 4).
- Dans un bol, faites chauffer au micro-ondes le lait, l'eau et le sirop de glucose pendant 30 secondes.
- Incorporez la gélatine essorée et versez ce mélange sur le chocolat blanc. Mélangez bien et si jamais il reste encore des petits morceaux de chocolat, passez le mélange au micro-ondes par tranche de 10 secondes et mélangez bien.
- Ajoutez le colorant que vous souhaitez et laissez le glaçage refroidir.

Montage :

- Préparez votre plan de travail, placez vos sablés bretons à plat et de façon à ce qu'ils soient assez espacés.
- Sous une grille, mettez du film alimentaire pour pouvoir récupérer votre glaçage après avoir glacer vos dômes.
- Si vous avez fait votre glaçage la veille, faites-le chauffer un peu pour qu'il arrive à 30°C. Sinon, laissez-le refroidir pour qu'il ait la même température.
- Sortez vos dômes et démoulez-les vite. Placez-les sur votre grille et glacez-les délicatement. Ne versez pas trop rapidement votre glaçage, attendez qu'il se répartisse bien 😊
- Attendez quelques minutes et placez chaque dôme sur un sablé sans toucher le glaçage (sinon il y aura des traces !!). Puis placez vos gâteaux au réfrigérateur pour qu'ils décongèlent.

Vous pourrez les déguster au bout de 4 à 6 heures 😊