

Entremets Confettis

Pour 12 personnes

Préparation : 1h - Cuisson : 20 min - Réfrigération : 6h

Ustensiles spécifiques :

- 1 plaque rectangulaire en silicone pour le biscuit roulé
- 1 moule carré 22cmx22cm
- 1 toile décor bulles 21,5cmx21,5cm
- 1 plaque perforée en aluminium
- 1 robot ou fouet électrique pour les blancs en neige
- 1 spatule
- 1 fouet
- 2 saladiers
- 1 casserole
- 1 thermomètre de cuisson
- 1 tamis



Ingrédients :

Pour la génoise :

- 25g de beurre
- 3 œufs
- 90g de sucre
- 90g de farine
- 1/2 cc de levure

Pour les fruits au sirop :

- 150g de fruits au sirop
- 50g d'ananas (2 tranches)
- 50g de framboises surgelées

Pour la bavaroise à la vanille :

- 25cl de lait entier
- 60g de crème fraîche liquide
- 80g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 4 feuilles de gélatine
- 3 jaunes d'œufs
- 25cl de crème fraîche liquide 30%mat gr.

Pour les gelées colorées :

- 5cl d'eau
- 50g de miel
- 1cc rase d'agar-agar
- colorants de différentes couleurs

Réalisation :

***Pour la génoise :**

- Préchauffer le four à 180°C (th. 6).
- Faire fondre le beurre.
- Mélanger les œufs avec le sucre et chauffer la préparation au bain-marie à 50°C.
- Battre au fouet jusqu'à complet refroidissement puis incorporer petit à petit la farine et la levure tamisées.
- Mélanger une petite quantité dans le beurre refroidi et reverser dans l'appareil (la préparation précédente).
- Placer la toile décor à l'envers (décor sur le fond du moule non visible) dans le moule carré et verser la préparation dessus.
- Enfourner 20 min puis démouler une fois la génoise refroidie.
- Laver le moule et la toile décor.

***Pour la bavaroise à la vanille et la préparation des fruits :**

- Faire tiédir le lait dans une casserole.
- Ajouter la crème fraîche liquide et la moitié du sucre.
- Ajouter les graines de la gousse de vanille et faire infuser.
- Réhydrater la gélatine 10 min dans de l'eau froide.
- Dans un saladier, mélanger au fouet les jaunes d'œufs avec le reste du sucre.
- Les ajouter dans la casserole et faire cuire à 85°C.
- Ajouter la gélatine essorée et laisser refroidir à 25°C sur un bain-marie d'eau froide et de glaçons.
- Monter la crème liquide en crème fouettée et l'incorporer au mélange précédent.
- Égoutter les fruits au sirop en gardant le jus pour imbiber la génoise.
- Couper les tranches d'ananas en morceaux.

***Pour le montage :**

- Couper la génoise en 2 dans l'épaisseur.
- Poser le moule sur une plaque perforée et poser la toile décor Bulles dedans, de façon à ce que le décor soit visible cette fois-ci.
- Garnir le fond d'1/3 de crème et lisser la préparation à l'aide d'une spatule.
- Placer 10 min au congélateur.
- Imbiber une moitié de biscuit avec le jus des fruits et le placer dans le moule sur la crème.
- Verser le reste de crème en lissant et disposer les fruits dessus.
- Poser la seconde génoise puis placer 6 h au congélateur.
- Passer ce temps, démouler immédiatement à la sortie du congélateur pour que le décor soit net.

***Pour la préparation des gelées colorées :**

- Porter l'eau avec le miel et l'agar-agar à ébullition pendant 1 min.
- Prélever une petite quantité de liquide, ajouter une pointe de colorant et remplir quelques cavités.
- Recommencer avec différentes couleurs.

Bon appétit !