

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.chrithummm.canalblog.com/>

~~ Le Délice aux Abricots ~~



Il se compose d'un biscuit à la cuillère, d'une mousse de fruits, ici des abricots et d'un sirop. Les explications sont longues mais le gâteau en lui-même se réalise assez rapidement !

Biscuit à la cuillère

90 grs de blancs d'œufs
60 grs de jaune d'œufs
(soit l'équivalent environ de 3 œufs)
100 grs de sucre
80 grs de farine
20 grs de maïzena
20 grs de sucre glace
(pour saupoudrer)

Battre les blancs d'œufs avec le sucre jusqu'à une consistance meringuée (les blancs doivent faire ce qu'on appelle « une bec d'oiseau »)

Incorporez les jaunes en mélangeant délicatement à la spatule, puis la farine et la maïzena tamisées ensemble afin de préserver l'émulsion et la tenue du biscuit.

Garnissez votre moule à biscuit roulé de la préparation et étalez avec la spatule.

J'utilise le Flexipat de Demarle et j'en suis très contente, la cuisson comme le démoulage se fait impeccablement bien)

Saupoudrez de sucre glace et faites cuire 10/12 minutes à 180°

Démoulez à la sortie du four et laissez refroidir.

Sirop

80 grs d'eau
90 grs de sucre
10 grs de liqueur au choix
(J'ai mis de la fleur d'oranger)

Portez à ébullition l'eau et le sucre.

Retirez du feu et ajouter la liqueur après refroidissement.

Mousse d'abricots

300 grs de purée d'abricots
100 grs de sucre
300 grs de crème fraîche liquide entière
4 feuilles de gélatine de 2 grs

Faites tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide une dizaine de minutes.

Mixez ensemble les fruits rouges et le sucre.

Faites chauffer la moitié de la purée de fruits à 40/50°, pas plus !!!

Essorez la gélatine et l'ajoutez dans la purée chaude (mais non bouillante !) en fouettant pour l'incorporer.

Ajoutez l'autre moitié de la purée pour refroidir la préparation

Battez la crème fraîche bien froide au fouet pour obtenir une préparation mousseuse mais pas trop ferme.

Incorporez la purée gélifiée froide (si elle a déjà épaissie, réchauffez la légèrement à feu doux pour la fluidifier)

Mélangez délicatement.

Montage du gâteau :

Partagez votre biscuit à la cuillère en deux
(ou comme moi coupez deux ronds)

Placez un des deux biscuits dans le cadre

Imbibez de sirop.

Garnissez de la moitié de la mousse de fruits.

Renouvelez l'opération avec le deuxième biscuit et le reste de mousse aux fruits.

Lissez le dessus

Placez au congélateur 2 h avant de déguster, ou au réfrigérateur pour une dégustation le lendemain !

Pour retirer le cadre, passez un couteau tout autour de l'entremets, décorer avec des fruits ou autres, selon votre humeur !

Alors, facile non ?
