

Sapins de Noël



INSERTS FRAMBOISE

300 g de purée de framboise
30 g de sucre en poudre
5 g de pectine NH ou de gélifiant pour confitures

Faites chauffer la purée de framboise. Mélangez le sucre et la pectine, versez en pluie sur la purée en fouettant et portez à ébullition au moins 1 minute pour activer la pectine et son pouvoir gélifiant. Coulez dans les moules à insert et réservez au congélateur.

BISCUIT FRAMBOISE

Vous en aurez plus que nécessaire, il est difficile de fouetter de très petites quantités.

250 g de sucre en poudre
250 g de farine T55
100 g de jaunes d'œufs
150 g de blancs d'œufs
quantité souhaitée de coulis de framboise pour le marbrage

Fouettez les jaunes et la moitié du sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Montez les blancs en meringue avec le reste du sucre, mélangez délicatement avec les jaunes montés. Ajoutez la farine tamisée puis versez dans le moule, marbez avec le coulis et enfournez à 180°C pendant environ 6 minutes ou jusqu'à ce qu'il revienne en place quand vous appuyez avec votre doigt dessus. Laissez refroidir puis taillez des ronds avec un emporte pièce plus petit que le moule sapins.

GLAÇAGE MIROIR VERT

Vous en aurez plus que nécessaire.

240 g de sucre en poudre
300 g de glucose
150 g d'eau
200 g de lait concentré non sucré
300 g de chocolat blanc de couverture
18 g de gélatine or
colorant vert

Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide au moins 15 minutes. Mettez le chocolat, le lait concentré non sucré et la gélatine ramollie dans un récipient haut et étroit. Portez à ébullition le sucre, le glucose, le colorant et l'eau et versez sur le chocolat. Mixez en essayant de ne pas faire de bulles (pour cela, pensez à incliner votre mixeur). Réservez au frigo.

MOUSSE VANILLE

130 g de crème liquide entière
340 g de chocolat blanc de couverture
1 gousse de vanille
5 feuilles de gélatine or soit 10 g de gélatine en tout
350 g de crème fouettée

Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide pendant 20 minutes. Mettez le moule sur une plaque ou une assiette qui rentre dans votre congélateur. Portez la crème entière à ébullition avec la vanille puis versez sur le chocolat blanc. Attendez quelques minutes puis remuez avec un fouet. Ajoutez la gélatine essorée. Montez la crème (elle doit être montée mais mousseuse, pas trop ferme) et ajoutez-la au mélange précédent en remuant délicatement avec une maryse. Remplissez les moules sapins aux 2/3, ajoutez les inserts+biscuits et appuyez légèrement pour faire remonter la mousse. Lissez avec une spatule et mettez au congélateur jusqu'à ce que ça soit bien dur.