

CHARLOTTE AUX POIRES

CHARLOTTE AUX FRAMBOISES

Pour environ deux gâteaux (chacun pour 12 personnes)
FOUR à 180/200 ° 15 mn env. de cuisson pour chaque plateau

Pour les Biscuits

7 Œufs
210 gr sucre
210 gr farine

Pour la mousse aux Poires

300 gr de lait + 1 gousse de vanille
3 jaunes d'œufs
50 gr de sucre
400 gr de poires (sirop ou pochées)
40 alcool poires

8 feuilles de gélatine

400 gr de crème fouettée

pour la mousse aux Framboises

100 gr de lait + 1 gousse vanille
1 jaune d'œuf
150 gr de sucre
500 gr de framboises
40 gr alcool framboise
 (ou kirsch)
1 /2 citron
8 feuilles de gélatine

400 gr de crème fouettée

Commencez par chauffer le lait – avec la vanille
Mélangez les jaunes avec le sucre – sur lesquels on versera le lait chaud
Remettre sur le feu pour cuire la préparation mais SANS BOUILLIR
La crème est prête lorsque l'on peut tracer, sur la cuillère en bois, un trait
qui sépare la crème.

Prévoyez 1/4 de cette préparation pour la charlotte aux framboises
Et 3/4 « « la charlotte aux poires

Faire fondre les feuilles de gélatine dans l'eau froide
Si on fait les deux mousses, les incorporer dans la crème, séparées
Réservez quelques poires pour le décor puis
PASSEZ LES POIRES au Presse-purée
Les ajouter dans les 3/4 de la préparation prévue.
Même procédé pour les Framboises réduites en purée- égouttées

Réalisation du Biscuit

Mélanger les jaunes d'œufs avec la moitié du sucre
Montez les blancs en neige bien ferme– sans sucre
puis ajoutez progressivement le sucre
Mélangez le tout et ajoutez la farine

2^{ème} solution :

Bien monter les blancs en neige ferme-
Ajoutez le sucre, mélangez-
Ajoutez les jaunes délicatement, puis la farine en soulevant souplement.

BAVAROIS (suite)

Beurrez une plaque de cuisson – puis farinez

Avec la douille garnie de la préparation biscuit,
étalez sous forme de *biscuits cuillères*-

Parsemez de sucre glace – laissez reposer un peu puis

Redéposer encore une couche de sucre glace en saupoudrant largement.

Laissez reposer encore un peu puis enlevez l'excédent en procédant

Comme suit : levez la plaque garnie de biscuits à la verticale et
frappez un coup sec au dos de la plaque – le sucre réparti en dehors
des biscuits tombera de lui-même.

Beurrez une seconde plaque et déposer une feuille de papier sulfurisé.

Déposez des bandes de boudins –côte à côte – mais sans trop serrer

Après cuisson cet ensemble pourra être découpé en *bandes pour garnir les cercles*

- l'on peut prévoir d'ajouter sur une bande des miettes de pistache.

Sur une troisième plaque – garnie de papier sulfurisé

Préparez les fonds à déposer à l'intérieur des cercles pour former la *base des gâteaux*.

Donc étalez – toujours avec la douille- de la pâte – que l'on dépose en couronne
après avoir repéré la dimension de notre moule.

CREME FOUETTEE

Sur un bac garni de glaçons – montez la crème

Dans la moitié de cette crème prévue pour le Bavaois Framboise,

Ajoutez le sucre - glace pour un meilleur mélange- + jus d'un ½ citron

MONTAGE des BAVAROIS

Dans la seconde plaque, taillez des bandes de la largeur du cercle

Garnir l'intérieur du cercle – Déposez le fond de la troisième plaque

Imbibez-les du Jus de Poire délayé avec un peu d'alcool –

Garnir avec la crème fouettée prévue – en lissant le haut pour égaliser.

Sur le gâteau –Poires- étalez des tranches de poires réservées à cet effet

Les décorer avec un peu de nappage (rouge) que l'on a délayé avec un peu d'eau.

L'on peut ajouter du colorant alimentaire délayé avec le sirop

Déposez des rosaces de crème fouettée- complétez avec deux feuilles de menthe

Par exemple- déposées au centre.

Sur le gâteau – Framboises- déposez les moitiés de biscuits cuillères –

Dont on a réduit la base (enlevez une pointe de biscuit de chaque côté)

Afin de former un beau cercle-

Déposez des rosaces de crème fouettée – que l'on garnira par exemple de groseilles

Voir les photos à la rubrique « Album Photos » du site Kifekoi.