

Rose Fondante
Pour 12 roses individuelles



1. **FINANCIER AUX AMANDES (1 CADRE 40X30 CM)**

250 g de Financier ancél
75 g de beurre fondu
100 g de blancs d'œufs

Au batteur, à l'aide du fouet, à vitesse lente, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène. Répartir la masse dans un cadre préalablement graissé et posé sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson. Cuire à 180°C environ 10 min en four ventilé ou 15 min en four à sole. Après refroidissement, retirer la toile de cuisson.

2. **INSERT GÉLIFIÉ DE FRAMBOISE**

150 g de purée de framboise
20 g de sucre
1 feuille de Gélatine Or Bovine (Halal) Sébalté

Chauffer la purée de framboise avec le sucre, puis ajouter la gélatine préalablement hydratée dans

de l'eau froide. Couler le tout dans des empreintes demi-sphères en silicone de 1,5 cm de Ø. Surgeler puis démouler.

3. **MOUSSE BAVAROISE À LA VANILLE TAHITENSIS**

40 g de Bavarois Alaska-express Neutre ancel
60 g d'eau tempérée
7 g d'Extrait de Vanille Tahitensis avec grains Sébaldé
200 g de crème fouettée

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau, ajouter l'extrait de vanille puis incorporer la crème fouettée en mélangeant délicatement. Remplir à moitié des empreintes demi-sphères en silicone de 4 cm de Ø. Placer un insert gélifié de framboise dans chaque moule puis lisser à ras avec la mousse bavaroise à la vanille. Surgeler puis démouler.

4. **CRÉMEUX À LA FRAMBOISE**

450 g de crème liquide à 35% M.G.
50 g de purée de framboise
10 g d'Arôme et Colorants Framboise Sébaldé
100 g de Crèmeux Chocolat Blanc ancel

Dans une casserole, porter la crème, la purée de framboise et l'arôme framboise à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crèmeux au mélange bouillant de crème, de purée de framboise et d'arôme framboise puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Verser dans un récipient puis filmer au contact et réfrigérer.

5. **DÉCOR VELOURS ROUGE**

1 Spray Velours rouge ancel

S'assurer d'avoir placé l'aérosol à une température ambiante d'environ 25°C pendant au moins 2 heures avant utilisation. Bien agiter avant emploi.

6. **MONTAGE ET FINITION**

Détailler les fonds de financiers aux amandes de 5 cm de Ø. Réaliser des cerclages en chocolat blanc puis les placer autour des fonds de financier. Poser un dôme de mousse bavaroise à la vanille congelé sur chaque fond de financier. Au batteur, à l'aide du fouet, à grande vitesse, foisonner le crèmeux à la framboise quelques secondes jusqu'à obtention d'une consistance pouvant se dresser à la poche. A l'aide d'une poche munie d'une douille pétale, dresser le crèmeux à la framboise

autour des dômes en imitant des pétales de rose. Placer les entremets quelques min au surgélateur, puis appliquer le décor velours rouge sur le crémeux à la framboise encore congelé à une distance d'environ 30 cm en prenant soin de ne pas déborder sur le chocolat blanc.