

## "EDELWEISS" CHOCOLAT BLANC FRAMBOISES

12 portions

### GÉNOISE

- 4 œufs
- 120 g de sucre
- 30 g de farine
- 70 g de Maïzena
- 1 pincée de sel
- 10 g de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique

### SIROP D'IMBIBAGE

- 100 g d'eau
- 125 g de sucre
- 25 g de liqueur de framboise ou autre

### MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC

- 400 g de chocolat blanc
- 80 g de lait
- 400 g de crème fraîche liquide entière
- 2 sachets de fixateur à chantilly
- 400 g de framboise ou plus



### DECORATION

- 500 g de crème fraîche liquide entière
- 2 sachets de fixateur à chantilly
- 1 poignée de pistaches très vertes
- OU
- 250 gr de crème
- 1 sachet de fixateur à chantilly
- 2 tablettes de chocolat blanc



La préparation de la recette

#### Génoise

Mettre le fouet dans le bol y ajouter les œufs et le sucre et régler 15 min 37°C vitesse 3

Préchauffer le four à 170°C

Incorporer le reste des ingrédients et régler 1 min vitesse 1. Au bout de 30 sec vérifier qu'il ne reste pas de farine coincé dans les pales du fouet sinon retirer le bol du socle et taper le fouet sur le bord. Terminer les 30 sec restantes de mélange.

Chemiser un cercle de pâtisserie de 25 cm de diamètre ou un moule à charnière avec du papier sulfurisé et y verser la pâte.

Cuire 20 min 170°C.

Laisser refroidir avant de décercler et de couper la génoise dans l'épaisseur en 2 disques identiques.

#### Sirop d'imbibage.

Mettre l'eau et le sucre dans le bol et régler 3 min 70°C vitesse 2 et ajouter ensuite la liqueur.

Mettre un des disques de génoise sur le plat que vous utiliserez pour le service et remettre le cercle autour. Imbiber cette génoise avec le sirop en le versant un peu partout.

#### Mousse au chocolat blanc et ses framboises

- Utiliser de la crème liquide très froide, vous pouvez préalablement mettre votre bol une 20 aine de minutes au frigo.

- Mettre la crème dans le bol avec le fouet et monter la chantilly avec les 2 sachets de fixateur (rayon pâtisserie des grandes surfaces) vitesse 4 et surveiller jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme (environ 2-3 min)

- Réserver au frigo.

- Mettre le lait dans le bol et régler 2.40 mn 100° vit 1

- Ajouter le chocolat blanc et régler 6 min 60°C. Vérifier que tout le chocolat soit bien fondu bien fondu sinon rajouter un peu de temps. Faire refroidir en laissant tourner à vit 2 jusqu'à 37°C et incorporer à la chantilly en soulevant bien la masse avec une spatule silicone.

- Vérifier que le cercle soit bien mis autour de la génoise imbibée et verser par-dessus la mousse au chocolat blanc.

- Parsemer toute la surface avec les framboises (fraîches ou surgelées)

- déposer le deuxième cercle de génoise et le mettre bien à plat. mettre au frigo minimum 30 min

#### Décoration

- sortir le gâteau du frigo et décercler délicatement.

- Monter la crème en chantilly comme précédemment et en tartiner tout le gâteau d'une fine couche, la colorer, la mettre en poche à douilles avec un douille à rose ou une douille étoilée et façonner les roses en partant du centre, faire un tour en spirale

OU

- avec moins de chantilly et les tablettes de chocolat, couvrez le gâteau d'une fine couche de chantilly et faites des copeaux de chocolat à l'aide d'un économe, couvrez en le gâteau comme ça