

Entremets cheesecake Fraises Label Rouge & framboises

6 personnes | Préparation : 0 min | Cuisson : 0 min

Ingrédients :

Le biscuit shortbread
– 30 g de farine
– 30 g de sucre roux
– 30 g de poudre d’amandee
– 30 g de beurre
– 2 pincée de sel

L’insert fraises framboises
– 65 g de Fraises Label Rouge
– 65 g de framboises

– 25 g de sucre semoule
– 20 g d'eau
– 1,5 g de gélatine
– 4 g de pectine NH nappage

La mousse cheesecake
– 250 g de cream cheese
– 75 g de crème fleurette
– 30 g de sucre glace
– 60 g de sucre semoule
– 25 g d'eau
– 35 g de jaune d'oeuf
– 6 g de gélatine
– 1 citron

Les meringues
– 35 g de blanc d'oeuf
– 35 g de sucre semoule
– 35 g de sucre glace
– colorants alimentaire

Préparation :

Préparer le biscuit shortbread :
Mélanger l'ensemble des ingrédients jusqu'à la formation d'une boule. Entre 2 feuilles de papier cuisson, étaler la boule jusqu'à l'obtention d'une pâte de 3mm d'épaisseur.
Placer au frais au minimum 1h.

Préchauffer votre four à 155°C.
Sortir la pâte du frigo puis y découper un cercle de 16 cm de diamètre et enfourner pour 15 minutes.
Sortir du four et laisser refroidir sur une grille.

Préparer l'insert :
Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant 10min.
Dans une casserole verser les fraises, les framboises et l'eau et faire chauffer.
Mélanger la pectine avec le sucre en poudre, verser dans la casserole puis porter à ébullition tout en remuant. Eteindre le feu, ajouter la gélatine essorée et mélanger.

Filmer un cercle de 16 cm de diamètre par le dessous et y verser la préparation.
Laisser refroidir puis mettre au congélateur.

Préparer la mousse cheesecake :

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant 10min.
Prélever le zeste du citron.

Mélanger le cream cheese avec le sucre glace tamisé et le zeste de citron. Dans une petite casserole, faire chauffer l'eau et le sucre.
Pendant ce temps, fouetter les jaunes d'oeufs.
Lorsque la température du sirop atteint 116°C, éteindre le feu puis incorporer les jaunes.
Continuer à remuer jusqu'à ce que le mélange soit complètement refroidi.

Monter la crème fleurette.

Essorer la gélatine et l'ajouter au mélange cream cheese. Incorporer le mélange jaune d'oeuf/sirop refroidi à l'aide d'une maryse et terminer par la crème montée. Transvaser dans une poche à douille.

Montage :
Dans un moule de 18 cm de diamètre pocher la moitié de la mousse cheesecake en prenant soin de bien la faire remonter sur les bords du moule. Déposer l'insert fraise/framboise puis pocher le restant de mousse cheesecake. Pour finir, déposer le shortbread en appuyant doucement.
Laisser une nuit au congélateur.

Préparer la couronne de meringues :
Réaliser une meringue en bec d'oiseau en montant les blancs en neige avec le sucre semoule.
A l'aide d'une maryse, incorporer le sucre glace tamisé.

Préchauffer votre four à 90°C.
Diviser la meringue afin de la colorer de différentes couleurs, à votre convenance.
Mettre en poche dans différentes douilles puis disposer des meringues en forme de couronne.
Faire cuire les meringues au four pendant 1h30.

Dressage :
Démouler le lendemain et laisser décongeler au frigo pendant 3 à 4h.
Décorer avec la couronne de meringues ainsi que quelques fraises et framboises fraiches.