

# BAVAROIS CHOCOLAT BLANC / FRAMBOISE & SON CROUSTILLANT

## Ingrédients

### Pour le croustillant :

- ↳ 100 g de beurre
- ↳ 50 g de spéculos
- ↳ 150 g petit beurre

### Pour la mousse de framboise :

- ↳ 300 g de framboises (ici des surgelées)
- ↳ 50 g de sucre
- ↳ 3 feuilles de gélatine
- ↳ 33 cl de crème « Fleurette » à 30 % de matière grasse

### Pour la mousse de chocolat blanc :

- ↳ 200 g de chocolat blanc
- ↳ 40 g de lait
- ↳ 50 g de sucre
- ↳ 3 feuilles de gélatine
- ↳ 33 cl de crème « Fleurette » à 30 % de matière grasse

### Pour le miroir framboise :

- ↳ 200 g de framboises (ici surgelées)
- ↳ 1 jus de citron
- ↳ 2 feuilles de gélatine
- ↳ sucre glace selon vos goûts

## Préparation

### Pour le croustillant :

Mettre tous les ingrédients dans le bol et mixer vitesse 11 pendant 1 minute ( vérifier la consistance et remettre 1 minute si nécessaire ). Bien tasser uniformément dans le moule, réserver au frais

### Pour la mousse de framboise :

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau froide. Monter la crème en chantilly et réserver au frais. Mettre les framboises et le sucre dans le bol et mixer vitesse 11 pendant 30 secondes . Puis vitesse 4 , 80 degrés pendant 3 minutes en mettant la gélatine préalablement essorée.



Laisser refroidir le mélange puis l'incorporer à la chantilly. Disposer dans le moule en laissant reposer minimum 1h30 au frigo.

*Pour la mousse de chocolat blanc :*

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau froide. Monter la crème en chantilly et réserver au frais. Mettre dans le bol le chocolat blanc, le lait et le sucre, mixer vitesse 11 pendant 30 secondes.

Puis vitesse 4, 60 degrés pendant 4 minutes en mettant la gélatine préalablement essorée. (là moi j'ai eu des soucis, j'ai dû remettre 3 minutes à 75 degrés car ma gélatine s'est prise autour de l'axe). Laisser refroidir l'appareil au chocolat blanc puis le mélanger à la chantilly délicatement. Disposer dans le moule en laissant reposer minimum 1h30 au frigo.

*Pour le miroir à la framboise :*

Mettre les framboises, le jus de citron et le sucre 30 secondes vitesse 8 puis passer au chinois pour enlever les grains des framboises.

Mettre l'appareil aux framboises et la gélatine essorée dans le bol, vitesse 4, 80 degrés, 2 minutes. Laisser légèrement refroidir puis verser la préparation dans le moule et laisser reposer minimum 1h30 au frigo.

**N.B :** Pour les chantilly, je me suis servie de mon batteur électrique.

**Recette pour un cercle de 26 cm**