



TAYBERRY de Laurent Le Daniel

Tayberry, une recette Relais Desserts, signée Laurent Le Daniel, Meilleur Ouvrier de France et pâtissier à Rennes (35).

Ingrédients

Pour 12 petits gâteaux individuels Ustensiles

- 1 moule en silicone forme bouchon avec 12 empreintes de 35 mm de diamètre et 20 mm de profondeur environ pour le crémeux framboise
- 1 moule en silicone forme « galet » ou demi-sphère avec 12 empreintes de 6 cm de diamètre pour le montage des gâteaux

Croustillant aux amandes

- 75 g de beurre demi-sel
 - 75 g de sucre
 - 65 g d'amandes effilées
 - 15 g de farine ordinaire
- Réaliser un beurre pommade avant d'y ajouter le sucre, puis les amandes effilées et la farine.

Étaler ensuite la préparation sur une plaque recouverte d'un tapis en silicone.

Cuire 25 minutes à 140 °C.

Génoise aux amandes

- 2 œufs entiers
- 65 g de sucre semoule
- 65 g d'amandes en poudre
- 20 g de farine ordinaire
- 1,5 g de levure chimique
- 30 g de beurre fondu

Casser les œufs, y ajouter le sucre et les amandes en poudre et mélanger au fouet énergiquement.

Chauffer au bain-marie jusqu'à 50 degrés environ en remuant constamment puis monter le mélange au batteur muni d'un fouet. D'abord à vitesse rapide, puis à vitesse plus lente.

Ajouter alors délicatement la farine, la levure chimique et ensuite le beurre.

Étaler sur une plaque recouverte d'une feuille de cuisson aux dimensions du croustillant et cuire 15 minutes à 170 °C.

Lorsque la génoise est froide, la coller avec de la confiture de framboises sur le croustillant (réalisé aux mêmes dimensions).

Crémeux aux framboises de ronce

- 3 jaunes d'œufs
- 25 g de sucre semoule
- 100 g de pulpe de framboises de ronce
- 1,5 g de gélatine
- 38 g de beurre doux

Blanchir les jaunes avec le sucre, puis ajouter la pulpe de framboises de ronce avant de porter à ébullition, tout en remuant constamment.

Hors du feu, incorporer la gélatine, préalablement mélangée à 6 fois son poids en eau froide, et pour finir le beurre.

Verser le crémeux dans le moule en silicone (forme bouchon), en prenant soin de placer au centre de chaque empreinte une grosse framboise, puis congeler le tout.

Mousse au miel de Rennes

- 95 g de miel
 - 3 jaunes d'œufs
 - 15 g de chocolat blanc
 - 6 g de gélatine en poudre
 - 260 g de crème fleurette
- Cuire le miel à 135 °C puis le verser sur les jaunes tout en fouettant énergiquement et ce jusqu'à l'obtention d'une texture mousseuse.

Faire ensuite chauffer le chocolat blanc au bain-marie. Y ajouter un peu de crème et la gélatine, préalablement mélangée à 6 fois son poids en eau froide.

Pour finir, mélanger l'appareil au miel et la ganache au chocolat blanc, puis incorporer la crème fleurette montée.

Montage

Garnir le moule en silicone (forme galet ou demi-sphère) de mousse au miel.

Démouler les crémeux aux framboises de ronce et les placer au milieu des mousses au miel puis congeler le tout.

Glaçage rose

- 10 g de gélatine en poudre
 - 135 g d'eau
 - 150 g de chocolat blanc
 - 75 g de sucre semoule
 - 150 g de glucose
 - 100 g de lait concentré
 - Quelques gouttes de colorant rose
- Mélanger la gélatine avec 60 g d'eau froide et laisser reposer 10 minutes environ.

Hacher finement le chocolat blanc et le verser dans un récipient.

Porter à ébullition l'eau restante (soit 75 g), le sucre et le glucose. Cuire à 103 °C puis ajouter le lait concentré et la gélatine.

Verser le tout sur le chocolat et mélanger afin de le faire fondre. Enfin, colorer à l'envi en ajoutant quelques gouttes de colorant rose.

Finition

Pour finir, démouler les crémeux encore bien congelés et les glacer avec un glaçage rose.

Veiller à bien les égoutter avant de les poser sur la génoise aux amandes, assemblée avec le croustillant et préalablement découpée en carré de 65 mm de côté.

MAISON LE DANIEL

<http://www.patisserieledaniel.fr/fr>

Relais Desserts

<https://www.relais-desserts.net>