 **Framboisier Tess**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/06/Framboisier-Tess-P1030483.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Plusieurs jours à l'avance ou la veille :**

**L'insert framboise :  
- 265 g de purée de** [**framboises**](https://recettes.de/framboises)  
**- 65 g de sucre à confiture**  
**- 250 g de framboises entières** **(surgelées pour moi)**  
  **1 cercle à pâtisserie de 20 cm de diamètre dont le fond est fermé par un papier film**

Mixer 600 g de framboises (**brisées et surgelées pour moi**).  
Les passer au chinois.  
Mettre 265 g de purée de framboises et le sucre dans une petite casserole.  
Mélanger soigneusement et porter à ébullition pendant 1 minute.  
Disposer les framboises entières dans le cercle posé sur un plat et verser dessus le coulis avant qu'il ne fige.   
Emballer le cercle et le placer au congélateur jusqu'à ce que la préparation soit figée (**au-moins 2 heures**).

**Le biscuit pain de Gênes :**  
**- 2 petits œufs (100 g environ)**  
**- 100 g de** [**pâte d'amande**](https://recettes.de/pate-d-amande) **à 50% (1)**  
**- 45 g de sucre en poudre (1)**  
**- 8 gouttes de colorant rouge**  
**- 30 g de beurre**   
**- 30 g de farine T55**  
**- ¼ de càc (1g) de levure chimique**

**1 moule à manqué de 22 cm de diamètre tapissé de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 160°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer et le laisser tiédir.  
Mettre dans le bol du robot, la pâte d'amande coupée en dés et les œufs.  
Mixer pendant **3 minutes**.  
Ajouter le sucre en poudre et le colorant et mixer pendant **1 minute**.  
Ajouter le beurre tiède et mixer **10 secondes**.  
Incorporer enfin la farine et la levure et mixer encore **10 secondes**.  
Verser la pâte dans le moule.  
Enfourner pour 20 minutes.  
Démouler et laisser refroidir sur une grille.

**Le bavarois framboise :**  
Recette de Christophe Michalak  
**- 6 g de gélatine en poudre ou 3 feuilles**  
**- 140 g de crème fleurette**   
**- 180 g de purée de framboise**  
**- 3 jaunes d'œufs**  
**- 60 g de cassonade**  
**- 90 g de lait demi-écrémé (ou non)**  
  
**1 grand saladier plus plat que haut si possible**

Mettre le saladier au congélateur pour qu'il soit bien froid.  
Mettre la crème dans un saladier avec les fouets et mettre au réfrigérateur.  
Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau très froide, ou si vous utilisez de la gélatine en poudre, la faire gonfler dans 30 g d'eau très froide (2).   
Mélanger dans une petite casserole, les jaunes d'œufs avec la cassonade.  
Ajouter le lait et mélanger.  
Faire chauffer sans cesser de remuer jusqu'à 85°C (la crème nappe la cuillère).  
Retirer du feu et ajouter les feuilles de gélatine bien essorées ou la poudre gonflée.  
Bien mélanger.  
Ajouter la purée de framboise très froide et remuer pour que la température de la crème descende.  
Mixer pendant quelques secondes au mixeur plongeant.  
Transvaser  le tout dans le saladier très froid qui sort du congélateur.  
Remettre le saladier au congélateur, jusqu'à ce que la préparation soit à peine tiède.  
Monter la crème fleurette en chantilly, texture [**mousse à raser**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/).  
Incorporer délicatement la crème à la préparation à la framboise : le bavarois est prêt il faut procéder tout de suite au montage de l'entremets.

**Le montage du Framboisier Tess :  
1 cercle à pâtisserie de 22 cm de diamètre doublé de rhodoïd et dont le fond est fermé par un papier film.**

Verser le bavarois dans le fond du cercle.  
Sortir l'insert du congélateur et le démouler.  
Le déposer sur le bavarois partie plate au-dessus.  
Poser le biscuit sur l'insert en appuyant avec le plat de la main, pour faire remonter le bavarois sur le pourtour.  
Filmer l'entremets et déposer au congélateur au-moins une nuit (**plusieurs jours pour moi**).

**Le Glaçage miroir coloré :**Vous le ferez suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/?p=97336).  
Mettre au réfrigérateur.

**Le Framboisier Tess :**Quelques heures avant la dégustation, réchauffer doucement le glaçage jusqu'à ce qu'il devienne fluide.  
Le laisser redescendre à 30°C.  
Lorsqu'il est prêt, sortir l'entremets du congélateur.  
Déposer un bol retourné sur une grille elle-même déposée sur un grand plat.  
Décercler le Framboisier Tess et le poser sur le bol.  
Retirer le rhodoïd.  
Verser le glaçage au milieu du gâteau avec un mouvement circulaire et le laisser s'écouler le long des parois.  
Attendre quelques minutes, et lorsque l'écoulement se termine, passer une lame sous le gâteau pour enlever les coulures.  
Soulever délicatement le gâteau en le prenant par dessous et le déposer sur un carton dans une boîte avec couvercle.  
Garder au réfrigérateur pendant 5 heures environ pour le laisser revenir à température.  
Un peu avant le dessert, déposer le Framboisier Tess sur le plat de service et le décorer à volonté.  
Pour moi, simplement quelques framboises fraîches et quelques pistoles de chocolat blanc en attendant les 7 bougies.  
Sortir l'entremets au moment du repas