

## CHARLOTTE À LA FRAMBOISE

J'ai utilisé du papier ScrapCooking pour faire le décor sur le chocolat blanc.



### CREATION GROS GATEAUX



1h



facile



faible



Voir les commentaires (0)

Vue 2161 fois



Ajouter a mes favoris



Envoyer a un ami

### AUTEUR



Contacter



Ajouter à mes amis



Voir sa galerie

## INFO PRATIQUE

Retrouvez cette recette de cuisine créative et tout le matériel nécessaire sur : [www.cuisineludique.com](http://www.cuisineludique.com)

Vous pouvez aussi la consulter directement à cette page :

<http://www.cuisineludique.com/gros-gateaux,charlotte-a-la-framboise,recettes-de-cuisine,608-0.html>

## 1. INGRÉDIENTS ET MATÉRIEL



### Ingrédients :

- 275g de biscuits de Reims
- 200g + 450g de framboises surgelés
- 0,5 l d'eau
- 20g + 50g de sucre en poudre
- 20 cl de crème entière liquide
- 200g de chocolat blanc
- 5 feuilles de gélatine

### Matériel et décor :

- 2 feuilles de papier ScrapCooking « papillons »
- 1 emporte-pièce « papillon »
- 200g de chocolat blanc
- 50 g de pâte d'amande rose et verte
- Sucre glace

## 2. LA VEILLE



La veille. Faire fondre 200g de chocolat blanc au bain-marie. Placer les feuilles de papier ScrapCooking sur un support rigide. Verser le chocolat fondu dessus et l'étaler délicatement sur le papier de manière à obtenir une fine couche. Placer au réfrigérateur.

Faire à nouveau fondre 200g de chocolat blanc au bain-marie et fouetter au batteur électrique la crème liquide jusqu'à ce qu'elle monte. Incorporer le chocolat fondu à la crème fouettée.

A côté, préparer un jus de framboise en chauffant dans une casserole 200g de framboises, 20g de sucre et l'eau. Porter à ébullition puis passer au chinois pour garder le jus.

Mettre à tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide quelques minutes. Pendant ce temps, cuire le reste des framboises avec le sucre, lorsque le mélange est chaud ajouter les feuilles de gélatines essorées et remuer jusqu'à complète dissolution. Placer au réfrigérateur pour que la préparation refroidisse plus vite.

Tapisser le fond et les bords d'un moule à cake avec les biscuits de Reims rapidement trempés dans le jus de framboise. Répartir la mousse au chocolat blanc, puis verser la préparation à la framboise et refermer avec une couche de biscuits de Reims humides.

Placer le moule au réfrigérateur pendant 12h.

## 3. LE JOUR J



Le jour même. Sortir la bûche du réfrigérateur et passer le moule sous l'eau chaude pendant quelques secondes pour faciliter le démoulage.

Etaler la pâte d'amande rose pour découper à l'aide de l'emporte-pièce un papillon et décorer avec la pâte d'amande verte.

Sortir la plaque de chocolat imprimé et découper des rectangles avec un couteau pour habiller la bûche. Saupoudrer la bûche de sucre glace à l'aide d'une passoire. Poser le papillon juste avant de servir en le faisant tenir avec des pics apéritif.