



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 45mn

SYMPHONIE

INGREDIENTS:

Crème Kirch

400 g de crème pâtissière
 25 g de kirch
 10 g d'alcool framboise
 200 g de beurre
 1 sachet de gélatine en poudre(6 g) ou 3 feuilles de gélatine

Sirop :

125 g d'eau
 125 g de sucre semoule
 20 g d'alcool framboise

 Cocktail de fruits (abricots, poires, fruits rouges, etc...)

METHODE :

Symphonie ! Il porte bien son nom ce gâteau ! Une symphonie de fruits autour d'une crème Kirch et un soupçon d'arome d'amandes grâce au biscuit, c'est la réussite assurée de vos fins de repas !

Il faut préparer le biscuit « Joconde » à l'avance afin qu'il soit froid lors de son utilisation.
 Préparez deux feuilles de 25 à 30 cm de coté.

Crème au Kirch :

Commencez par préparer la gélatine selon le mode d'emploi inscrit sur le paquet, puis mélangez la avec le Kirch et l'alcool de framboise.

Mettez la crème pâtissière encore tiède dans un grand récipient, ajoutez-lui le beurre en consistance pommade (voir la rubrique « Conseils »), puis montez le tout à l'aide d'un batteur électrique pendant une dizaine de minutes.

Tout à la fin, ajoutez la gélatine préparée, puis mélangez énergiquement pour bien l'incorporer.

Sirop :

Mélangez le sucre et l'eau dans une casserole, et portez le tout à ébullition sur un feu moyen.
 Laissez refroidir avant d'ajouter l'alcool de framboises

Montage :

Déposez une première feuille de biscuit « Joconde » sur une plaque plate pouvant rentrer dans le réfrigérateur (comme une plaque de four retournée par exemple). Imbibez-la de sirop au Kirch à l'aide d'un pinceau souple.

Étalez une couche de crème parfumée au Kirch sur 1 cm d'épaisseur environ, de façon régulière à l'aide d'une palette de taille moyenne

Dispersez les fruits frais ou au sirop, lavés ou égouttés et coupés en petits morceaux. La liste des fruits pouvant intégrer ce gâteau n'est pas limitée, selon votre humeur du moment et vos goûts, la symphonie des fruits sera à votre image.

Recouvrir d'une seconde feuille de biscuit que vous imbibe avec le sirop.



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

A l'aide d'une grille de four, exercez une légère pression sur la couche de biscuit, afin d'enfoncer tous les fruits dans la crème et d'avoir un ensemble parfaitement droit.

Ensuite, étalez une seconde couche de crème d'une épaisseur équivalente à la première, puis mettez le gâteau au réfrigérateur pendant 3 ou 4 heures.

Passez ce délai, coupez à l'aide d'un grand couteau chacun des côtés sur une petite épaisseur, afin qu'ils soient parfaitement droit.

Terminez le dessus par un décor de fruits frais haut en couleurs, abricot, demies fraises, lamelles de mangues, rondelles de kiwi, demies poiresplace à votre imagination ! Et nappez ces fruits à l'aide d'un pinceau souple, et d'une confiture d'abricot fondue et fluide (100 g de confiture pour 30 g d'eau), pour leur donner un brillant éclatant. Présentez sur un plat à servir.

A la fois délicieux et original, tous ces arômes mélangés feront merveilles auprès de votre entourage !