

# RÉALISER UN CONFIT FRAMBOISE PÉPINS (ET LE MOULER)

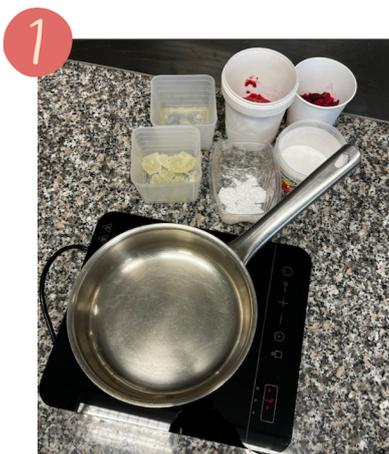
## MATÉRIEL

- Film alimentaire
- Fouet
- Mixeur plongeant
- Moules silicone / cercle à entremets (suivant utilisation)
- Pichet à pâtisserie ou calotte inox
- Russe

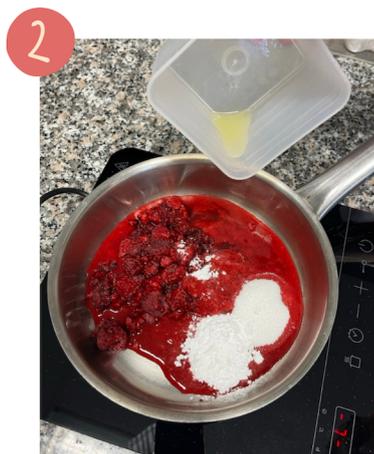
## INGRÉDIENTS

Pour 300 g de masse

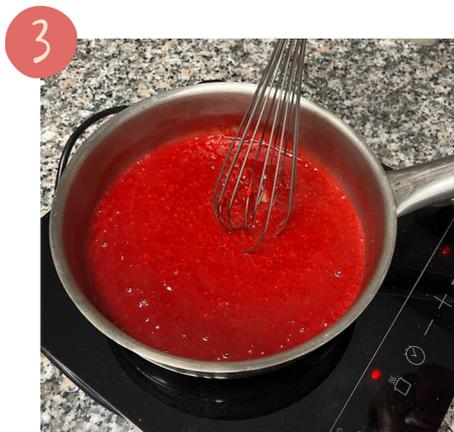
- 42 g Eau froide
- 12 g Fécule maïs
- 100 g Framboise
- 145 g Framboise purée
- 7 g Gélatine poudre
- 5 g Jus citron jaune
- 25 g Sucre semoule



1 Réaliser la masse gélatine avec la gélatine poudre ou dissoudre la gélatine feuille dans de l'eau froide et l'essorer.



2 Porter tous les ingrédients à ébullition (sauf la gélatine).



3 **Fouetter** les ingrédients réunis dans le sautoir afin de les dissoudre ensemble.



4 Hors du feu, ajouter la gélatine et le jus de citron.



**Fouetter** à nouveau pour dissoudre la gélatine.



Verser la préparation dans un pichet à pâtisserie ou une calotte inox (selon la quantité de masse).



Mixer avec d'un mixeur plongeant.



Mouler dans les empreintes. En fonction de la taille du moule à emplir, utiliser une poche à douille, une cuillère ou un pochon.



Surgeler à - 20 °C minimum.



Démouler les confits de framboise sur une grille préalablement déposée sur une plaque à débarrasser.

11



Lustrer le confit de framboise en versant dessus un nappage blond.

12



Laisser égoutter quelques secondes, puis récupérer le confit à l'aide d'une fourchette.

13



Dresser sur le support de dressage.



MES NOTES

A large rectangular area with a light gray grid pattern, intended for taking notes.