

Well of Love, caramelized vanilla cream Chibouste, fresh raspberries

Recipe for 12 tapas

Description

Crispy puff pastry with crunchy caramel made even better with the rich creaminess of Chibouste and the freshness of raspberries.

You can never have too much of this dessert.

Ingredients

Puff pastry

- 1 Unit(s) Sheet of puff pastry
- 1 Unit(s) Egg
- 2 Tbsp Water

Caramelized Chibouste cream and garnish

- 250 Ml Milk
- 25 Gr Sugar
- 10 Gr Cornstarch
- 20 Gr Flour
- 4 Unit(s) Egg yolk
- 1 Tsp Vanilla extract
- 4 Leaf(ves) Gelatin

Meringue Italienne

- 5 Unit(s) Egg white
- 85 Gr Sugar
- 35 Gr Water
- 1 Tsp Glucose

Montage et Finitions

- 2 Tbsp Sugar
- 2 Tbsp Icing sugar
- 12 Unit(s) Raspberries

Preparation

- Preparation time **50 mins**
- Preheat your **Four** at **400 F°**

Puff pastry

Cut 2 equal circles of puff pastry per person with the help of a ring mold. With a smaller ring mold cut a circle in the center of half of the original circles. On a baking sheet lined with parchment paper, place the full circles. Next place the outer rings on top so as to have a well in the center. This is to make Vol-au-vents. Cook in the oven for 15-20 minutes or until nice and golden.

Chibouste

Combine the eggs and sugar and blanch them by whisking energetically.

Add the flour and starch, whisk together again and then add a small part of the milk.

Bring the rest of the milk to a boil in a sauce pot and then remove from the heat. Add in the egg mixture while continuing to whisk. Return to the stove top.

Without stopping whisking, bring the cream to a boil and continue to cook for one minute.

Add the vanilla, mix well and then let cool in the fridge covered in plastic wrap that is in direct contact with the hot cream.

Crème Chibouste

Prendre la casserole de pâtissière, à l'aide d'un fouet, bien lissez la crème sur un feu doux.

Une fois la meringue à température, incorporez une belle corne de meringue dans la casserole de pâtissière, mélangez énergiquement. Ensuite incorporez le reste de la meringue en pliant avec une spatule ou le fouet.

Une fois le mélange bien homogène, remplir une poche à pâtisserie munie d'une douille unie, remplissez le puit d'amour en feuilletage, puis finissez en réalisant une belle boule sur le top.

Saupoudrez du sucre sur la boule, passez la flamme d'un chalumeau, recommencez l'opération avec le sucre glace, finalisez avec une framboise sur le top.

Montage et finition

Remove the cap from the vol-au-vents and place the raspberries in the bottom of the well.

Meringue Italienne

Dans un malaxeur avec un fouet, faite tourner les blancs avec une pincée de sel. Ensuite dans une casserole, versez l'eau, le glucose, puis le sucre.

Pausez la casserole sur le feu vif, une fois l'ébullition atteinte, compter environ 3 minutes (118°C).

Versez le sucre cuit sur les blancs qui montent, à grande vitesse. Une fois qu'il n'y a plus de vapeur qui s'échappe, baissez la vitesse de rotation de moitié. Laissez tiédir le mélange (30°C) environ.

Bon appétit!