

ntremet mûres et chocolat blanc

Ingredients
Biscuit de speculoos
180g de speculoos
60g de beurre
Crémeux chocolat blanc
10g de crème liquide entière
100g de lait entier
2 jaunes d'oeuf
80g de chocolat blanc
1.5feuille de gélatine
Mousse à la mûre
220g de coulis de mûre
220g de crème liquide entière
3feuilles de gélatine
Glaçage miroir
75g d'eau
150g de sucre
150g de glucose
150g de chocolat blanc
100g de lait concentré non sucré
5feuilles de gélatine
du colorant

Biscuit speculoos

Mixer ensemble les speculooset le beurre.

Etaler dans des emporte-pices de 8cm en tassant bien et placer au frais.

Crémeux chocolat blanc

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et la crme.

Battre les jaunes, verser le mlange crme-lait chaud dessus, mlanger et remettre le tout chauffer.

Continuer de mlanger jusqu' ce que la prparation nappe la cuillre, puis ajouter la glatine ssore hors du feu.

Puis incorporez le chocolat en morceaux.

Verser dans un contenant sur 1cm d'paisseur et mettre au conglateur 3h pour pouvoir emporte-picer la taille du moule

Mousse à la mûre

Mettre tremper les feuilles de glatine.

Faire chauffer le coulis de mre puis ajouter la glatine essore.

Laisser refroidir

Monter la crme entire mais pas trop ferme et l'ajouter en 3 fois au coulis de mrerefroidit.

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Entremet mûres et chocolat blanc

Glaçage miroir

Mettre la glatine tremper dans l'eau

Dans une casserole faire chauffer l'eau, le sucre et le glucose jusqu' bullition.

Hors du feu ajouter le chocolat en morceaux et mlanger jusqu' ce qu'il soit compltement fondu.

Incorporez la glatine essore, puis le lait concentr et enfin le colorant de votre choix.

Laisser refroidir 34C pour glacer sur l'entremet congel.

Montage

Verser de la mousse dans le moule, ajouter le crmeux congel puis complter avec un peu de mousse et mettre au conglateur une nuit.

Le lendemain glacer les entremets congels et les disposer sur les cercles de biscuits.

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr