



ivoirois aux mûres

Ingredients

Biscuit de speculoos

60g de beurre mou

180g de speculoos

Coulis de mûres

140g de sucre

140g d'eau

600g de mûres

Mousse aux mûres

300g de coulis de mûre

350g de crème liquide entière

3,5feuilles de gélatine

Miroir aux mûres

200g de coulis de mûre

1,5feuilles de gélatine

Biscuit speculoos

- Pour un cercle de 20cm -

Mettre tous les ingrédients dans le bol 20s/vitesse 4

Etaler au fond du cercle en tassant bien et placer au frais.

Coulis de mûres

Mettre tous les ingrédients dans le bol 6min/90°C/vitesse 2

puis 15s/vitesse 9

Passer le coulis au chinois

Mousse aux mûres

Mettre à tremper les feuilles de gélatine. Faire chauffer le coulis de mûres 3min/80°C/vitesse 2.

Ajouter la gélatine essorée et mettre 20s/vitesse 2.

Laisser refroidir

Monter la crème entière mais pas trop ferme et l'ajouter en 3 fois au coulis de mûres refroidit.

Verser dans le cercle sur le biscuit et mettre 1h au congélateur.

Miroir aux mûres

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer le coulis 3min/80°C/vitesse 2.

Ajouter la gélatine essorée et mettre 20s/vitesse 2.

Laisser refroidir et verser sur la mousse. Mettre au frais pendant 6h



Bavarois aux mûres

