...avarois 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 ingrdients dans le bol 20s/vitesse 4

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

Coulis de mûres

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

puis 15s/vitesse 9

Passer le coulis au chinois

Mousse aux mûres

Mettre tremper les feuilles de glatine. Faire chauffer le coulis de mres 3min/80C/vitesse 2.

Ajouter la glatine essore et mettre 20s/vitesse 2.

Laisser refroidir

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

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

Miroir aux mûres

Mettre tremper les feuilles de glatine.

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

Ajouter la glatine essore et mettre 20s/vitesse 2.

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

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

Bavarois aux mûres

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