



Entremet fruits rouges, choco et vanille

Ingredients

Biscuit madeleine

100g de beurre
 40g de lait entier
 2 oeufs
 6g de levure chimique
 100g de farine
 100g de sucre

Crèmeux au chocolat au lait

110g de crème liquide entière
 100g de lait entier
 2 jaunes d'oeuf
 100g de chocolat au lait
 1.5feuille de gélatine

Crèmeux vanille

110g de crème liquide entière
 100g de lait
 1.5feuille de gélatine
 2 jaunes d'oeuf
 1cuillère à café d'arôme vanille
 20g de sucre

Mousse aux fruits rouges

300g de coulis de fruits rouges
 350g de crème liquide entière
 4feuilles de gélatine

Glaçage miroir sans glucose

225g de sucre
 75g d'eau
 100g de lait concentré non sucré
 150g de chocolat blanc
 5feuilles de gélatine
 du colorant

Biscuit madeleine

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre 3 minutes/60°C/vitesse 1

Ajouter le lait, le sucre, les oeufs, la farine et la levure 30s/vitesse 3

Mettre au four 15 minutes

Crèmeux chocolat au lait

- Pour un cercle de 16cm -

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide

Dans le bol mettre le fouet et ajouter la crème, le lait, les jaunes d'œufs et l'extrait de vanille 6 minutes/80°C/vitesse 2

Enlever le fouet et mettre la gélatine 10s/vitesse 3

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Mettre au congélateur 2h

Crèmeux à la vanille

- Pour un cercle de 16cm -

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'ufs, le sucre, le lait, l'arôme de vanille et la crème 6min/80°C/vitesse 2.

Ajouter la gélatine essorée 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir, puis verser dans votre cercle muni d'un film alimentaire et mettre au congélateur 2h

Mousse aux fruits rouges

- Pour un cercle de 20cm -

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer le coulis de fruits rouges 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 fruits rouges refroidit.

Glaçage miroir sans glucose

Mettre la gélatie à tremper dans de l'eau

Mettre l'eau et le sucre à chauffer 6min/95°C/vitesse 2

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Ajouter la gélatine essorée 20s/vitesse 3

Ajouter le lait concentré et le colorant 30s/vitesse 3

Laisser refroidir à 34°C pour glacer sur entremet congelé.

Montage à l'envers

Filmer le cercle de 20cm et y placer un rhodoïd

Dans le cercle verser la moitié de la mousse de fruits rouges

Puis placer les 2 crèmeux

Verser le reste de mousse et positionner le biscuit madeleine

Mettre au congélateur une nuit entière pour pouvoir le glacer
