

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
Crémeux 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
Crémeux 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

Prchauffer le four 180C

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

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

Mettre au four 15 minutes

Crémeux chocolat au lait

- Pour un cercle de 16cm -

Faire tremper la glatine dans de l'eau froide

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

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

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Mettre au conglateur 2h

Crémeux à la vanille

- Pour un cercle de 16cm -

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Insrer le fouet, mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait, l'arme de vanilleet la crme 6min/80C/vitesse 2.

Ajouter la glatine essore 20s/vitesse 3.

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

Mousse aux fruits rouges

- Pour un cercle de 20cm -

Mettre tremper les feuilles de glatine.

Faire chauffer le coulis de fruits rouges3min/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 fruits rougesrefroidit.

Glaçage miroir sans glucose

Mettre la glatie tremper dans de l'eau

Mettre l'eau etle sucre chauffer 6min/95C/vitesse 2

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Ajouter la glatine essore 20s/vitesse 3

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

Laisser refroidir 34C pour glacer sur entremet congel.

Montage à l'envers

Filmer le cercle de 20cm et y placer un rhodod

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

Puis placer les 2 crmeux

Verser le reste de mousse et positionner le biscuit madeleine

Mettre au conglateur une nuit entire pour pouvoir le glacer