# 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