



Entremet fruits rouges et chocolat blanc

Ingredients

Biscuit madeleine

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

Crèmeux au chocolat blanc

100g de lait
110g de crème liquide entière
2 jaunes d'oeuf
80g de chocolat blanc
1.5feuille de gélatine

Mousse aux fruits rouges

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

Glaçage miroir

75g d'eau
225g de sucre
150g de chocolat blanc
100g de lait concentré non sucré
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 blanc

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide

Dans le bol mettre le fouet et ajouter la crème, le lait, les jaunes d'oeufs 6 minutes/80°C/vitesse 2

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

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Verser dans un cercle filmé de 16cm et mettre au congélateur 3h

Mousse aux fruits rouges

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

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau

Dans le bol mettre l'eau et le sucre à chauffer 5min/100°C/vitesse 2

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Ajouter la gélatine 20s/vitesse 3

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

Laisser refroidir à 34°C pour glacer sur entremet congelé

Montage

Dans le moule verser la moitié de la mousse, poser le crémeux au chocolat blanc, puis mettre le reste de la mousse et finir avec le biscuit.

Laisser toute une nuit au congélateur pour pouvoir le glacer et décorer selon vos goûts
