



Entremet vanille et cerise

Ingredients

Biscuit joconde

2 oeufs
2 blancs d'oeufs
80g de sucre glace
80g de poudre d'amande
30g de farine
20g de sucre

Insert à la cerise

200g de coulis de cerise
2 feuilles de gélatine

Mousse à la vanille

4 jaunes d'oeuf
50g de sucre
300g de lait entier
300g de crème liquide entière
1 cuillère à café d'arôme vanille
4 feuilles de gélatine

Glaçage miroir

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

Biscuit joconde

Monter les blancs en neige et ajouter les 20g de sucre sur la fin.

Mettre les oeufs, le sucre glace et la poudre d'amande 6min/vitesse 3 avec le fouet.

Ajouter la farine à la maryse puis les blancs en neige.

Mettre au four préchauffé à 180°C pendant 15 minutes.

Insert à la cerise

Mettre à tremper la gélatine dans de l'eau.

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

Ajouter la gélatine essorée et mettre 20s/vitesse 2.

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

Mousse à la vanille

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'ufs, le sucre, le lait et 2 cc d'arôme de vanille 6min/80°C/vitesse 2. Ajouter la gélatine essorée et mettre 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir.

Monter la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crème montée à la préparation précédente en 3 fois.

Glaçage miroir

Mettre l'eau, le sucre et le glucose à chauffer 5min/95°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