Entremets cassis et chocolat blanc

Ingredients
Biscuit joconde
2 oeufs
2 de blancs d'oeuf
80g de sucre glace
80g de poudre d'amande
30g de farine
20g de sucre
Crémeux au chocolat blanc
100g de lait
110g de crème liquide entière
1.5feuille de gélatine
80g de chocolat blanc
2 jaunes d'oeuf
Mousse au cassis
150g de coulis de cassis
150g de crème liquide entière
2feuilles de gélatine
Glaçage miroir
75g d'eau
225g de sucre
5feuilles de gélatine
150g de chocolat blanc
100g de lait concentré non sucré
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 la maryse puis les blancs en neige.

Mettre au four prchauff 180C pendant 15 minutes.

Laisser refroidir et emporte picer la taille du moule

Crémeux chocolat blanc

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 6 minutes/80C/vitesse 2

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

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Verser dans un contenant sur 1cm d'paisseur et mettre au conglateur 3h pour pouvoir emporte-picer la taille du moule

Mousse au cassis

Mettre tremper les feuilles de glatine.

Faire chauffer le coulis de cassis 3min/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 cassis refroidit.

Glaçage miroir

Mettre l'eau etle sucre chauffer 5min/100C/vitesse 2

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Ajouter la glatine 20s/vitesse 3

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

Laisser refroidir 34C pour glacer sur entremet congel

Montage

Verser de la mousse dans le moule, ajouter le crmeux congel puis complter avec un peu de mousse et mettre au conglateur une nuit.

Le lendemain glacer les entremets congels et les disposer sur les cercles de biscuits.

ASTUCE

N'oubliez pas les restes de glaçages se congèlent très bien