



Entremet fraise et chocolat

Ingredients

Biscuit madeleine

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

Crèmeux au chocolat au lait

110g de crème liquide entière
100g de lait entier
2 jaunes d'oeuf
100g de chocolat au lait
1.5 feuilles de gélatine

Mousse à la fraise

300g de coulis de fraise
350g de crème liquide entière
4 feuilles de gélatine

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 au chocolat au lait

- Pour un cercle de 16cm -

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide

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

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

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Mettre au congélateur 2h

Mousse à la fraise

Mettre à tremper les feuilles de gélatine. Faire chauffer le coulis de fraise 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 fraise refroidit.

Montage

Dans un cercle de 20cm munit d'un rhodoïd pour plus de hauteur et un démoulage facile, mettre une couche de mousse, ensuite le crémeux, le reste de mousse et pour finir le biscuit.

Mettre au congélateur pendant 12h

Si vous utilisez un cercle n'oubliez pas de le filmer

Pour la décoration j'ai utiliser un spray velours
