

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
Crémeux au chocolat au lait
110g de crème liquide entière
100g de lait entier
2 jaunes d'oeuf
100g de chocolat au lait
1.5feuilles de gélatine
Mousse à la fraise
300g de coulis de fraise
350g de crème liquide entière
4feuilles de gélatine

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 au 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

Mousse à la fraise

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

Montage

Dans un cercle de 20cm munit d'un rhodod pour plus de hauteur et un dmoulage facile, mettre une couche de mousse, ensuite le crmeux, lereste de mousse et pour finir le biscuit.

Mettre au congelateur pendant 12h

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

Pour la dcoration j'ai utiliser un spray velours