

Entremet fruits rouges et speculoos

Ingredients
Biscuit joconde
2 oeufs
2 blancs d'oeufs
80g de sucre glace
80g de poudre d'amande
30g de farine
20g de sucre
Crémeux speculoos
2 jaunes d'oeuf
100g de lait entier
110g de crème liquide entière
20g de sucre
60g de pâte speculoos
1.5feuille de gélatine
Mousse de fruits rouges
300g de coulis de fruits rouges
300g de crème liquide entière
4feuilles de gélatine

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.

Crémeux au speculoos

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Insrer le fouet, mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait et la crme 6min/80C/vitesse 2.

Ajouter la glatine essore, la pte de speculoos et mettre 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir, puis verser dans votre cadremuni d'un film alimentaire et mettre au conglateur 3h

Mousse aux fruits rouges

Mettre tremper les feuilles de glatine. Faire chauffer le coulis de fruits rouges 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 fruits rougesrefroidit.

Dans le moule mettre de la mousse, le crmeux puis le reste de mousse et enfin le biscuit

Mettre au conglateur toute la nuit

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Entremet fruits rouges et speculoos

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr