

Entremet chocolat blanc et framboises

Ingredients
Biscuit madeleine
100g de beurre
40g de lait entier
2 oeufs
6g de levure chimique
100g de farine
100g de sucre
Crémeux chocolat blanc
200g de lait entier
220g de crème liquide entière
4 jaunes d'oeuf
160g de chocolat blanc
3feuilles de gélatine
Mousse à la framboise
4feuilles de gélatine
300g de coulis de framboises
300g de crème liquide entière

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 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

Prlever une partie du crmeux (la quantit ncessaire aux empreintes) que l'on divise en 2 , en colorer une partie en rouge et remplir les empreintesdu moule de ses 2 prparations, puis mettre au conglateur 1h

Mettre le reste du crmeux dans un cadre (plus petit que le moule) au conglateur 3h

Mousse à la framboise

Mettre tremper les feuilles de glatine.

Faire chauffer le coulis de framboises 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 framboises refroidit.

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

Entremet chocolat blanc et framboises

Montage

Sortir le moule du conglateur, verser la moiti de la mousse, mettre le crmeux (du cadre), puis le reste de mousse et enfin le biscuit.

Replacer au conglateur une nuit

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