

Tricolore de fruits rouges

Ingredients
Biscuit
170g de speculoos
60g de beurre
Mousse 1
110g de purée de fruits rouges
110g de crème liquide entière
2g de gélatine
Mousse 2
65g de purée de fruits rouges
110 + 35g de crème liquide entière
2g de gélatine
Mousse 3
35g de purée de fruits rouges
110 + 65g de crème liquide entière
2g de gélatine
1cuillère à soupe de sucre glace
Glaçage miroir sans glucose
75g d'eau
225g de sucre
150g de chocolat blanc
100g de crème liquide entière
9g de gélatine
du colorant

Biscuit

- Pour un cercle de 18cm -

Faire fondre le beurre au micro onde et laisser refroidir

Mettre les biscuits dans un sachet conglation et les craser l'aide d'un rouleau ptisserie

Ajouter dedans le beurre fondu et bien mlanger

Garnir le fond du cercle de la pte de biscuit en tassant bien

Mettre au frais

Mousse 1

Mettre tremper les feuilles de glatine.

Faire chauffer le coulis de fruits rouges puis ajouter la glatine essore.

Laisser refroidir

Monter la crme entire mais pas trop ferme et l'ajouter en 3 fois au coulis de fruits rouges refroidit.

Verser sur le biscuit et mettre auconglateur 1h

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

Tricolore de fruits rouges

Mousse 2

Mettre tremper les feuilles de glatine.

Faire chauffer le coulis de fruits rouges puis ajouter la glatine essore.

Puis incorporer les 35g de crme liquide

Laisser refroidir

Monter le reste de la crme entire mais pas trop ferme et l'ajouter en 3 fois au coulis de fruits rouges refroidit.

Mettre au conglateur 1h

Mousse 3

Mettre tremper les feuilles de glatine.

Faire chauffer le coulis de fruits rouges puis ajouter la glatine essore.

Puis incorporer les 65g de crme liquide

Laisser refroidir

Monter le reste de la crme entire avec le sucre glace mais pas trop ferme et l'ajouter en 3 fois au coulis de fruits rouges refroidit.

Mettre au conglateur une nuit

Glaçage miroir sans glucose

Mettre la glatine tremper dans l'eau

Dans une casserole faire chauffer l'eau et le sucre jusqu' bullition.

Hors du feu ajouter le chocolat en morceaux et mlanger jusqu' ce qu'il soit compltement fondu.

Incorporez la glatine essore, puis la crme liquide et enfin le colorant de votre choix.

Laisser refroidir 34C pour glacer sur l'entremet congel.

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