

Entremet chocolat blanc et fruits rouges

Ingredients
pain de gênes
90g de beurre
80g de sucre
90g de poudre d'amande
40g de farine
3 oeufs
Croustillant aux amandes
100g de purée d'amandes
30g de chocolat blanc
40g de gavottes
Crémeux aux fruits rouges
2 jaunes d'oeuf
40g de sucre
100g de coulis de fruits rouges
110g de crème liquide entière
1.5feuille de gélatine
Mousse au chocolat blanc
150g de lait entier
200g de chocolat blanc
400g de crème liquide entière
4feuilles de gélatine
Glaçage miroir
75g d'eau
150g de sucre
150g de glucose
150g de chocolat blanc
100g de lait concentré non sucré
5feuilles de gélatine
du colorant

Pain de gênes

Prchauffer le four 180C

Dans le bol mettre le beurre et le sucre 10s/vitesse 3

Ajouter le fouet, la poudre d'amande 5minutes/vitesse 4 en ajoutant les oeufs 1 1

Verser la farine et incorporer la maryse

Enfourner pour environ 30 minutes

Croustillant aux amandes

Faire fondre le chocolat blanc et l'ajouter la pure d'amande

Emietter les gavottes, les ajouter au mlange prcdent et taler sur le pain de gnes.

Crémeux aux fruits rouges

- Pour un cercle de 18cm -

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

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

Ajouter la glatine essore 20s/vitesse 3.

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

Mousse au chocolat blanc

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Dans le bol mettre le chocolat en morceaux et le lait 3min30/80C/vitesse 2

Ajouter la glatine 12s/vitesse 5

Monter la crme jusqu' obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crme monte la prparation prcdente en 3 fois.

Glaçage miroir

Mettre les feuilles de glatine tremper dans de l'eau.

Dans le bol mettre l'eau, le sucre et le glucose chauffer 5min/100C/vitesse 2

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Ajouter la glatine 20s/vitesse 3

Ajouter le lait concentr et le colorant 30s/vitesse 3

Laisser refroidir 34C pour glacer sur entremet congel

Montage

Dansle cercle de 20cm muni d'un rhodod mettre le pain de gnes garni du croustillant aux amandes, verser la moiti de la mousse au chocolatblanc, placer le crmeux congel et finir avec le reste de mousse.

Placer une nuit complte au conglateur avant de pouvoir le glacer