



Entremet chocolat blanc et fruits rouges

Ingredients

pain de gènes

90g de beurre

90g de poudre d'amande

80g de sucre

40g de farine

3 oeufs

Croustillant aux amandes

100g de purée d'amandes

30g de chocolat blanc

40g de gavottes

Crèmeux 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 gènes

Préchauffer le four à 180°C

Fouetter ensemble le beurre et le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux.

Ajouter la poudre d'amande, puis incorporer les oeufs 1 à 1.

Verser la farine et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

Enfourner pour environ 30 minutes

Croustillant aux amandes

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

Emietter les gavottes, les ajouter au mélange précédent et étaler sur le pain de gènes. et mettre au frais.

Crèmeux aux fruits rouges

- pour un cercle de 16cm -

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer la crème et le coulis de fruits rouges.

Battre les jaunes et le sucre, verser le mélange crème-coulis chaud dessus, mélanger et remettre le tout à chauffer.

Continuer de mélanger jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère, puis ajouter la gélatine essorée hors du feu.

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

Mousse au chocolat blanc

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et le chocolat en morceaux sur feu doux jusqu'à ce que le chocolat soit complètement dissout.

Hors du feu ajouter la gélatine essorée.

Laisser tiédir.

Monter la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crème montée à la préparation précédente en 3 fois.

Glaçage miroir

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau

Dans une casserole faire chauffer l'eau, le sucre et le glucose jusqu'à ébullition.

Hors du feu ajouter le chocolat en morceaux et mélanger jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.

Incorporez la gélatine essorée, puis le lait concentré et enfin le colorant de votre choix.

Laisser refroidir à 34°C pour glacer sur l'entremet congelé.

Montage

Dans le cercle de 20cm muni d'un rhodoïd mettre le pain de gènes garni du croustillant aux amandes, verser la moitié de la mousse au chocolat blanc, placer le crémeux congelé et finir avec le reste de mousse.

Placer une nuit complète au congélateur avant de pouvoir le glacer.
