



Entremet fruits rouges, choco et vanille

Ingredients

Biscuit madeleine

100g de beurre
40g de lait entier
2 oeufs
6g de levure chimique
100g de farine
100g de sucre

Crèmeux au chocolat au lait

100g de lait entier
110g de crème liquide entière
2 jaunes d'oeuf
100g de chocolat au lait
1.5feuille de gélatine

Crèmeux vanille

110g de crème liquide entière
100g de lait entier
20g de sucre
1cuillère à café d'arôme vanille
2 jaunes d'oeuf
1.5feuille de gélatine

Mousse aux fruits rouges

300g de coulis de fruits rouges
350g de crème liquide entière
4feuilles de gélatine

Glaçage miroir sans glucose

75g d'eau
225g de sucre
150g de chocolat blanc
100g de lait concentré non sucré
5feuilles de gélatine
du colorant

Biscuit madeleine

Prchauffer le four 180C

Faire fondre le beurre au micro onde.

Tamiser la farine et la levure, y ajouter le sucre puis mettre les oeufs et le lait, bien mlanger.

Incorporer le beurre fondu la pte.

Enfourner pendant 15 minutes

Crèmeux au chocolat au lait

- Pour un cercle de 16cm -

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et la crme.

Battre les jaunes, verser le mélange crème-lait 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.

Puis incorporez le chocolat en morceaux.

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

Crèmeux à la vanille

- Pour un cercle de 16cm -

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait, la crème et l'arôme vanille ensemble.

Battre les jaunes et le sucre, verser le mélange crème-lait 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 votre cercle muni d'un film alimentaire et mettre au congélateur 3h

Mousse aux fruits rouges

- Pour un cercle de 20cm -

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer le coulis de fruits rouges puis ajouter la gélatine essorée.

Laisser refroidir

Monter la crème entière mais pas trop ferme et l'ajouter en 3 fois au coulis de fruits rouges refroidi.

Glaçage miroir sans glucose

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau

Dans une casserole faire chauffer l'eau et le sucre 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 à l'envers

Filmer le cercle de 20cm et y placer un rhodod

Dans le cercle verser la moitié de la mousse de fruits rouges

Puis placer les 2 crèmeux

Verser le reste de mousse et positionner le biscuit madeleine

Mettre au congélateur une nuit entière pour pouvoir le glacer
