



Entremet abricot et dulcey

Ingredients

Financier

80g de beurre
3 blancs d'oeufs
50g de farine
100g de poudre d'amande
100g de sucre glace
1cuillère à café d'arôme d'amande

Gelée d'abricot

260g de coulis d'abricot
2feuilles de gélatine

Mousse dulcey

4 jaunes d'oeuf
40g de sucre
300g de lait
110g de chocolat dulcey
300g de crème liquide entière
3feuilles de gélatine

Glaçage miroir

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

Financier

Faire fondre le beurre à la casserole jusqu'à ce qu'il soit noisette, le laisser refroidir et le passer pour enlever tous les résidus

Préchauffer le four à 180°C

Dans le bol mettre les blancs d'oeufs 10s/vitesse 4

Ajouter la farine, la poudre d'amande, le sucre glace, l'arôme d'amande 10s/vitesse 3.5

Verser le beurre noisette 10s/vitesse 3.5

Enfourner pour environ 15 à 20 minutes

Gelée d'abricot

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer le coulis d'abricot

Hors du feu ajouter la gélatine essorée

Laisser refroidir

Verser dans le moule à insert et mettre au congélateur 3h



Entremet abricot et dulcey

Mousse dulcey

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau.

Dans votre bol mettre les jaunes d'oeufs, le sucre et le lait 6 minutes/80°C/vitesse 2

Ajouter le chocolat dulcey en morceaux 40s/vitesse 3

Ajouter la gélatine essorée 20s/vitesse 3

Monter votre crème à l'aide d'un batteur ou autre, pas trop ferme, et ajouter à la préparation précédente refroidie

Glaçage miroir

Mettre la gélatine à tremper

Mettre l'eau, le sucre et le glucose à chauffer 6min/95°C/vitesse 2

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 2

Ajouter la gélatine essorée 20s/vitesse 3

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

Utiliser le glaçage à 34°C

Montage

Dans le moule verser les 2/3 de la mousse dulcey

Puis déposer l'insert abricot congelé

Mettre le reste de mousse

Et positionner le financier

Mettre au congélateur une nuit entière

Le lendemain démouler et glacer sur entremet congelé

Et décorer selon vos envies