



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
300g de lait
40g de sucre
110g de chocolat dulcey
300g de crème liquide entière
3feuilles de gélatine

Glaçage miroir

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

Financier

Prchauffer le four 180C

Faire chauffer le beurre jusqu' ce qu'il soit noisette, il faut qu'il fasse un dpt et qu'il se colore.

Le laisser refroidir et le passer au chinois pour enlever le dpt

Tamiser votre farine avec la poudre d'amande et le sucre glace.

Monter vos blancs en neige et les ajouter au mlange de farine.

Ajouter ensuite le beurre et l'arme d'amande

Mettre au four 20 minutes.

Gelée d'abricot

Mettre tremper les feuilles de gelatine.

Faire chauffer le coulis d'abricot

Hors du feu ajouter la glatine essore

Laisser refroidir

Verser dans le moule insert et mettre au conglateur 3h

Mousse dulcey

Mettre la gelatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait.

Battre les jaunes et le sucre, verser le lait chaud dessus, mlanger et remettre le tout chauffer.

Continuer de mlanger jusqu' ce que la prparation nappe la cuillre, puis ajouter la gelatine essore hors du feu.

Puis incorporer le chocolat dulcey en morceaux

Laisser refroidir.

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

Ajouter la crme monte la prparation prcdente en 3 fois.

Glaçage miroir

Mettre la gelatine tremper dans l'eau

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

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

Incorporez la gelatine essore, puis le lait concentr et enfin le colorant de votre choix.

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

Montage

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

Puis dposer l'insert abricot congel

Mettre le reste de mousse

Et positionner le financier

Mettre au conglateur une nuit entire

Le lendemain dmouler et glacer sur entremet congel

Et dcorer selon vos envies
