



Tricolore de fruits rouges

Ingredients

Biscuit

170g de speculoos

60g de beurre

Mousse 1

110g de purée de fruits rouges

110g de crème liquide entière

2g de gélatine

Mousse 2

65g de purée de fruits rouges

110 + 35g de crème liquide entière

2g de gélatine

Mousse 3

35g de purée de fruits rouges

110 + 65g de crème liquide entière

2g de gélatine

1cuillère à soupe de sucre glace

Glaçage miroir sans glucose

75g d'eau

225g de sucre

150g de chocolat blanc

100g de crème liquide entière

9g de gélatine

du colorant

Biscuit

- Pour un cercle de 18cm -

Faire fondre le beurre au micro onde et laisser refroidir

Mettre les biscuits dans un sachet congélation et les écraser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie

Ajouter dedans le beurre fondu et bien mélanger

Garnir le fond du cercle de la pâte de biscuit en tassant bien

Mettre au frais

Mousse 1

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 refroidit.

Verser sur le biscuit et mettre au congélateur 1h



Tricolore de fruits rouges

Mousse 2

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

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

Puis incorporer les 35g de crème liquide

Laisser refroidir

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

Mettre au congélateur 1h

Mousse 3

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

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

Puis incorporer les 65g de crème liquide

Laisser refroidir

Monter le reste de la crème entière avec le sucre glace mais pas trop ferme et l'ajouter en 3 fois au coulis de fruits rouges refroidit.

Mettre au congélateur une nuit

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 la crème liquide et enfin le colorant de votre choix.

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