



Entremet chocolat blanc et fruits rouges

Ingredients

pain de gènes

90g de beurre

80g de sucre

90g de poudre d'amande

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

Prchauffer le four 180C

Dans le bol mettre le beurre et le sucre 10s/vitesse 3

Ajouter le fouet, la poudre d'amande 5minutes/vitesse 4 en ajoutant les oeufs 1 1

Verser la farine et incorporer la maryse

Enfourner pour environ 30 minutes

Croustillant aux amandes

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

Emietter les gavottes, les ajouter au mlangé précédent et taler sur le pain de gènes.

Crèmeux aux fruits rouges

- Pour un cercle de 18cm -

Mettre la gelatine tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'œufs, le sucre, le coulis, la crème 6min/80C/vitesse 2.

Ajouter la gelatine essore 20s/vitesse 3.

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

Mousse au chocolat blanc

Mettre la gelatine tremper dans l'eau .

Dans le bol mettre le chocolat en morceaux et le lait 3min30/80C/vitesse 2

Ajouter la gelatine 12s/vitesse 5

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

Ajouter la crème monte la préparation précédente en 3 fois.

Glaçage miroir

Mettre les feuilles de gelatine tremper dans de l'eau.

Dans le bol mettre l'eau, le sucre et le glucose chauffer 5min/100C/vitesse 2

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Ajouter la gelatine 20s/vitesse 3

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

Laisser refroidir 34C pour glacer sur entremet congel

Montage

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

Placer une nuit complète au congélateur avant de pouvoir le glacer
