



Entremet chocolat blanc et fruits rouges

Ingredients

pain de gènes

90g de beurre

90g de poudre d'amande

80g de sucre

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

Fouetter ensemble le beurre et le sucre jusqu' obtenir un mlange mousseux.

Ajouter la poudre d'amande, puis incorporer les oeufs 1 1.

Verser la farine et mlanger jusqu' ce que la prparation soit homogne.

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 mlange prcdent et taler sur le pain de gnes. et mettre au frais.

Crèmeux aux fruits rouges

- pour un cercle de 16cm -

Mettre la gelatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer la creme et le coulis de fruits rouges.

Battre les jaunes et le sucre, verser le mélange crème-coulis chaud dessus, mélanger et remettre le tout chauffer.

Continuer de mélanger jusqu' ce que la préparation nappe la cuillère, puis ajouter la gelatine essore hors du feu.

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

Mousse au chocolat blanc

Mettre la gelatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et le chocolat en morceaux sur feu doux jusqu' ce que le chocolat soit complètement dissout.

Hors du feu ajouter la gelatine essore.

Laisser tiédir.

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

Ajouter la crème montée la préparation précédente 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' ébullition.

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

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

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

Montage

Dans le cercle de 20cm muni d'un rhodod mettre le pain de gâteaux garni de 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.
