



Entremet mûres et chocolat blanc

Ingredients

Biscuit de speculoos

180g de speculoos

60g de beurre

Crèmeux chocolat blanc

200g de crème liquide entière

100g de lait entier

2 jaunes d'oeuf

80g de chocolat blanc

1.5feuille de gélatine

Mousse à la mûre

220g de coulis de mûre

220g de crème liquide entière

3feuilles de gélatine

Glaçage miroir

75g d'eau

150g de chocolat blanc

150g de sucre

150g de glucose

100g de lait concentré non sucré

5feuilles de gélatine

du colorant

Biscuit de speculoos

Mettre tous les ingrédients dans le bol 20s/vitesse 4

Etaler dans des emporte-pièces de 8cm en tassant bien et placer au frais.

Crèmeux chocolat blanc

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide

Dans le bol mettre le fouet et ajouter la crème, le lait, les jaunes d'œufs 6 minutes/80°C/vitesse 2

Enlever le fouet et mettre la gélatine 10s/vitesse 3

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Verser dans un contenant sur 1cm d'épaisseur et mettre au congélateur 3h pour pouvoir emporte-piécer à la taille du moule

Mousse à la mûre

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer le coulis de mûres 3min/80°C/vitesse 2.

Ajouter la gélatine essorée et mettre 20s/vitesse 2.

Laisser refroidir

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



Entremet mûres et chocolat blanc

Glaçage miroir

Mettre l'eau, le sucre et le glucose à chauffer 5min/100°C/vitesse 2

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Ajouter la gélatine 20s/vitesse 3

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

Laisser refroidir à 34°C pour glacer sur entremet congelé

Montage

Verser de la mousse dans le moule, ajouter le crémeux congelé puis compléter avec un peu de mousse et mettre au congélateur une nuit.

Le lendemain glacer les entremets congelés et les disposer sur les cercles de biscuits.