



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 sucre

150g de glucose

150g de chocolat blanc

100g de lait concentré non sucré

5feuilles de gélatine

du colorant

Biscuit speculoos

Mixer ensemble les speculoos et le beurre.

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

Crèmeux chocolat blanc

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau.

Faire chauffer le lait et la crème.

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

Continuer de mélanger jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère, puis ajouter la gélatine essorée hors du feu.

Puis incorporez le chocolat en morceaux.

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

Mousse à la mûre

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer le coulis de mûre puis ajouter la gélatine essorée.

Laisser refroidir.

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



Entremet mûres et chocolat blanc

Glaçage miroir

Mettre la gelatine à tremper dans l'eau

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

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

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

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

Montage

Verser de la mousse dans le moule, ajouter le crûmeux 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.