



## Entremet fruits rouges, choco et vanille

### Ingredients

#### Biscuit madeleine

100g de beurre  
40g de lait entier  
2 oeufs  
6g de levure chimique  
100g de farine  
100g de sucre

#### Crèmeux au chocolat au lait

110g de crème liquide entière  
100g de lait entier  
2 jaunes d'oeuf  
100g de chocolat au lait  
1.5feuille de gélatine

#### Crèmeux vanille

110g de crème liquide entière  
100g de lait  
1.5feuille de gélatine  
2 jaunes d'oeuf  
1cuillère à café d'arôme vanille  
20g de sucre

#### Mousse aux fruits rouges

300g de coulis de fruits rouges  
350g de crème liquide entière  
4feuilles de gélatine

#### Glaçage miroir sans glucose

225g de sucre  
75g d'eau  
100g de lait concentré non sucré  
150g de chocolat blanc  
5feuilles de gélatine  
du colorant

### Biscuit madeleine

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre 3 minutes/60°C/vitesse 1

Ajouter le lait, le sucre, les oeufs, la farine et la levure 30s/vitesse 3

Mettre au four 15 minutes

### Crèmeux chocolat au lait

- Pour un cercle de 16cm -

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 et l'extrait de vanille 6 minutes/80°C/vitesse 2

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

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Mettre au congélateur 2h

---

### Crèmeux à la vanille

- Pour un cercle de 16cm -

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'ufs, le sucre, le lait, l'arôme de vanille et la crème 6min/80°C/vitesse 2.

Ajouter la gélatine essorée 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir, puis verser dans votre cercle muni d'un film alimentaire et mettre au congélateur 2h

---

### Mousse aux fruits rouges

- Pour un cercle de 20cm -

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer le coulis de fruits rouges 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 fruits rouges refroidit.

---

### Glaçage miroir sans glucose

Mettre la gélatie à tremper dans de l'eau

Mettre l'eau et le sucre à chauffer 6min/95°C/vitesse 2

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Ajouter la gélatine essorée 20s/vitesse 3

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

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

---

### Montage à l'envers

Filmer le cercle de 20cm et y placer un rhodoïd

Dans le cercle verser la moitié de la mousse de fruits rouges

Puis placer les 2 crèmeux

Verser le reste de mousse et positionner le biscuit madeleine

Mettre au congélateur une nuit entière pour pouvoir le glacer

---