



Entremets cassis et chocolat blanc

Ingredients

Biscuit joconde

2 oeufs
2 de blancs d'oeuf
80g de sucre glace
80g de poudre d'amande
30g de farine
20g de sucre

Crèmeux au chocolat blanc

100g de lait
110g de crème liquide entière
1.5feuille de gélatine
80g de chocolat blanc
2 jaunes d'oeuf

Mousse au cassis

150g de coulis de cassis
150g de crème liquide entière
2feuilles de gélatine

Glaçage miroir

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

Biscuit joconde

Monter les blancs en neige et ajouter les 20g de sucre sur la fin.

Mettre les oeufs, le sucre glace et la poudre d'amande 6min/vitesse 3 avec le fouet.

Ajouter la farine à la maryse puis les blancs en neige.

Mettre au four préchauffé à 180°C pendant 15 minutes.

Laisser refroidir et emporte piécer à la taille du moule

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'ufs 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 au cassis

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer le coulis de cassis 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 cassis refroidit.

Glaçage miroir

Mettre l'eau et le sucre 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.

ASTUCE

N'oubliez pas les restes de glaçage se congèlent très bien;
