



Entremet chocolat blanc et framboises

Ingredients

Biscuit madeleine

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

Crèmeux chocolat blanc

200g de lait entier
220g de crème liquide entière
4 jaunes d'oeuf
160g de chocolat blanc
3 feuilles de gélatine

Mousse à la framboise

4 feuilles de gélatine
300g de coulis de framboises
300g de crème liquide entière

Biscuit madeleine

Préchauffer le four 180C

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

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

Mettre au four 15 minutes

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'oeufs 6 minutes/80C/vitesse 2

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

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Prélever une partie du crèmeux (la quantité nécessaire aux empreintes) que l'on divise en 2, en colorer une partie en rouge et remplir les empreintes du moule de ses 2 préparations, puis mettre au congélateur 1h

Mettre le reste du crèmeux dans un cadre (plus petit que le moule) au congélateur 3h

Mousse à la framboise

Mettre tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer le coulis de framboises 3min/80C/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 framboises refroidi.



Entremet chocolat blanc et framboises

Montage

Sortir le moule du conglateur, verser la moitié de la mousse, mettre le crmeux (du cadre), puis le reste de mousse et enfin le biscuit.

Replacer au conglateur une nuit

