Entremet mirabelles et speculoos

Ingredients
Biscuit joconde
2 oeufs
2 blancs d'oeufs
80g de sucre glace
80g de poudre d'amande
30g de farine
20g de sucre
Crémeux speculoos
2 jaunes d'oeuf
100g de lait entier
110g de crème liquide entière
20g de sucre
50g de pâte speculoos
1.5feuille de gélatine
Mousse à la mirabelle
300g coulis de mirabelles
350g de crème liquide entière
4feuilles 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 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.

Crémeux speculoos

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'?ufs, le sucre, le lait et la crème 6min/80°C/vitesse 2. Ajouter la gélatine essorée, la pâte de speculoos et mettre 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir, puis verser dans votre cercle muni d'un film alimentaire et mettre au congélateur 3h

Mousse aux mirabelles

Mettre à tremper les feuilles de gélatine. Faire chauffer le coulis de mirabelles 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 mirabelles refroidit.

Glaçage miroir

Mettre l'eau, le sucre et le glucose à chauffer 6min/95°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

Dans le moule verser la moitié de la mousse, poser le crémeux speculoos, puis mettre le reste de la mousse et finir avec le biscuit.

Laisser toute une nuit au congélateur pour pouvoir le glacer et décorer selon vos goûts