ntremet mûres et chocolat blanc

Ingredients
Biscuit de speculoos
180g de speculoos
60g de beurre
Crémeux chocolat blanc
110g 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 chocolat blanc
150g de sucre
150g de glucose
100g de lait concentré non sucré
5feuilles de gélatine
du colorant

Biscuit de speculoos

Mettre tous les ingrdients dans le bol 20s/vitesse 4

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

Crémeux chocolat blanc

Faire tremper la glatine dans de l'eau froide

Dans le bol mettre le fouet et ajouter la crme, le lait, les jaunes d'oeufs 6 minutes/80C/vitesse 2

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

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

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

Mousse à la mûre

Mettre tremper les feuilles de glatine.

Faire chauffer le coulis de mres 3min/80C/vitesse 2.

Ajouter la glatine essore et mettre 20s/vitesse 2.

Laisser refroidir

Monter la crme entire mais pas trop ferme et l'ajouter en 3 fois au coulis de mres refroidit.

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Entremet mûres et chocolat blanc

Glaçage miroir

Mettre l'eau, le sucre et le glucose chauffer 5min/100C/vitesse 2

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Ajouter la glatine 20s/vitesse 3

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

Laisser refroidir 34C pour glacer sur entremet congel

Montage

Verser de la mousse dans le moule, ajouter le crmeux congel puis complter avec un peu de mousse et mettre au conglateur une nuit.

Le lendemain glacer les entremets congels et les disposer sur les cercles de biscuits.

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr