Entremet fruits rouges et chocolat blanc

Ingredients
Biscuit madeleine
100g de farine
100g de sucre
100g de beurre
2 oeufs
40g de lait
6g de levure chimique
Crémeux au chocolat blanc
100g de lait
110g de crème liquide entière
2 jaunes d'oeuf
80g de chocolat blanc
1.5feuille de gélatine
Mousse aux fruits rouges
300g de coulis de fruits rouges
300g de crème liquide entière
4feuilles de gélatine
Glaçage miroir
75g d'eau
225g de sucre
150g de chocolat blanc
100g de lait concentré non sucré
5feuilles de gélatine
du colorant

Biscuit madeleine

Prchauffer 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

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 cercle film de 16cm et mettre au conglateur 3h

Mousse aux fruits rouges

Mettre tremper les feuilles de glatine.

Faire chauffer le coulis de fruits rouges 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 fruits rougess refroidit.

Glaçage miroir

Mettre la glatine tremper dans de l'eau

Dans le bol mettre l'eau et le sucre 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

Dans le moule verser la moiti de la mousse, poser le crmeux au chocolat blanc, puis mettre le reste de la mousse et finir avec le biscuit.

Laisser toute une nuit au conglateur pour pouvoir le glacer et dcorer selon vos gots

---