Entremet abricot et dulcey

Ingredients
Financier
80g de beurre
3 blancs d'oeufs
50g de farine
100g de poudre d'amande
100g de sucre glace
1cuillère à café d'arôme d'amande
Gelée d'abricot
260g de coulis d'abricot
2feuilles de gélatine
Mousse dulcey
4 jaunes d'oeuf
40g de sucre
300g de lait
110g de chocolat dulcey
300g de crème liquide entière
3feuilles de gélatine
Glaçage miroir
75g d'eau
150g de sucre
150g de glucose
5feuilles de gélatine
100g de lait concentré non sucré
150g de chocolat blanc
du colorant

Financier

Faire fondre le beurre la casserole jusqu' ce qu'il soit noisette, le laisser refroidir et le passer pour enlever tous les rsidus

Prchauffer le four 180C

Dans le bol mettre les blancs d'oeufs 10s/vitesse 4

Ajouter la farine, la poudre d'amande, le sucre glace, l'arme d'amande 10s/vitesse 3.5

Verser le beurre noisette 10s/vitesse 3.5

Enfourner pour environ 15 20 minutes

Gelée d'abricot

Mettre tremper les feuilles de glatine.

Faire chauffer le coulis d'abricot

Hors du feu ajouter la glatine essore

Laisser refroidir

Verser dans le moule insert et mettre au conglateur 3h

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

Entremet abricot et dulcey

Mousse dulcey

Mettre la glatine tremper dans de l'eau.

Dans votre bol mettre les jaunes d'oeufs, le sucre et le lait 6 minutes/80C/vitesse 2

Ajouter le chocolat dulcey en morceaux 40s/vitesse 3

Ajouter la glatine essore 20s/vitesse 3

Monter votre crme l'aide d'un batteur ou autre, pas trop ferme, et ajouter la prparation prcdente refroidie

Glaçage miroir

Mettre la glatine tremper

Mettre l'eau, le sucre et le glucose chauffer 6min/95C/vitesse 2

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 2

Ajouter la glatine essore 20s/vitesse 3

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

Utiliser le glaçage 34C

Montage

Dans le moule verser les 2/3 de la mousse dulcey

Puis dposer l'insert abricot congel

Mettre le reste de mousse

Et positionner le financier

Mettre au conglateur une nuit entire

Le lendemain dmouler et glacer sur entremet congel

Et dcorer selon vos envies

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