



Entremet petite

ROSE : Fraise & Mûres



INGRÉDIENTS

pour 6 personnes.

Pour le biscuit Joconde

- 2 œufs
- 80 g de sucre glace
- 80 g de poudre d'amandes
- 30 g de farine
- 2 blancs d'œufs
- 20 g de sucre en poudre
- 20 g de beurre fondu

Pour le croustillant

- 110 g de chocolat blanc
- 70 g de corn flakes

Pour L'insert à la Mûres

- 250 g de mûres
- 20 g de sucre
- 20 g de jus de citron
- 1 feuille de gélatine

Pour la mousse à la fraise

- 150 g de crème liquide entière froide
- 2 blancs d'œufs

- 30 g de sucre en poudre
- 200 g de fraises
- 2.5 g de gélatine (2 feuilles 1/2)

Pour la glaçage miroir

- 125 g de chocolat blanc
- 150 g de glucose
- 150 g de sucre en poudre
- 75 g d'eau
- 10 g de gélatine (5 feuilles)
- 100 g de crème liquide entière

ASTUCES & CONSEILS

- Préparer l'insert 2 jours avant et la mousse la veille.
- La glaçage peut se faire la veille pour cela après l'étape 5, filmer et réserver au frais toute la nuit. Le lendemain faire chauffer au bain marie jusqu'à ce qu'il soit fondu et laisser redescendre à 35°C avant de glacer vos entremets.

PRÉPARATION

J - 2 : Préparation de l'insert

1. Mettre la gélatine à tremper dans un saladier avec de l'eau froide.
2. Mixer les mûres à l'aide d'un mixeur plongeant, puis les mettre dans une casserole.
3. Ajouter le sucre et le jus de citron et porter à ébullition.
4. Réduire le feu et laisser frémir à feu doux pendant 5 min.
5. Ajouter la gélatine essorée, mélanger pour bien la faire fondre et verser la préparation dans vos moules choisis sur une hauteur de 1.5 à 2 cm maxi ou faire des demi sphères.
6. Laisser prendre au congélateur 1 nuit.

J - 1 : Préparation de la mousse

1. Mettre la gélatine à tremper dans un grand bol d'eau.
2. A l'aide d'un robot pâtissier, fouetter la crème pendant plusieurs minutes en augmentant la vitesse jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme comme un chantilly. Puis réserver au frais.
3. Placer les blancs avec le sucre au bain-marie et fouetter jusqu'à ce que le mélange

atteint les 50°C. Réserver.

4. Mixer les fraises et faire chauffer la moitié dans une casserole. quand ça commence à frémir, retirer du feu et ajouter la gélatine essorée, mélanger et ajouter le reste des fraises mixées.
5. Verser ce mélange dans le mélange blancs et sucre et mélanger à l'aide d'une maryse.
6. Incorporer la crème fouetter préalablement. Réserver au frais.
7. Dans les moules choisis si vous avez fait l'insert, retirer-les et les remettre au congélateur le temps de nettoyer votre moule.
8. Dans vos empreintes mettre de la mousse au 3/4, ajouter l'insert en appuyant légèrement et recouvrir avec de la mousse puis lisser le tout. Mettre le tout au congélateur pendant 1 nuit.

Jour J : Préparation du reste et du glaçage

On fait le biscuit joconde, pour cela :

1. Préchauffer votre four à 200°C.
2. Dans la cuve de votre robot, fouetter les œufs avec la poudre d'amande et le sucre glace jusqu'à ce que le volume double (voir triple).
3. Ajouter la farine tamisée avec une maryse.
4. Dans un grand saladier, fouetter les blancs en y ajoutant en 3 fois le sucre en poudre. Quand le tout est bien ferme, ajouter les au mélange précédent ainsi que le beurre fondu et mélanger à la maryse.
5. Étaler la pâte sur 5 mm d'épaisseur sur une plaque recouverte de papier cuisson, lisser avec une spatule.
6. Enfourner votre plaque pour 10 min.
7. Laisser refroidir, puis détailler votre ou vos cercles que vous avez besoin.

On prépare le glaçage, pour cela :

1. Ramollir la gélatine dans de l'eau froide.
2. concasser le chocolat dans un saladier.
3. Dans une casserole, mettre l'eau, le sucre et le glucose et faire chauffer jusqu'à 103°C. retirer du feu.
4. Ajouter la gélatine essorée et mélanger avec la crème.
5. Verser le mélange eau, sucre et glucose dans le mélange crème - gélatine. Mélanger et verser sur le chocolat. Mélanger et mixer avec un mixeur plongeant.

6. Laisser redescendre à 35°C pour pouvoir glacer vos entremets.

On prépare le croustillant, pour cela :

1. Faire fondre votre chocolat au bain marie ou au micron onde en plusieurs fois et en mélangeant entre chaque tranche de 30 secondes.
2. Dans un mixeur, mixer légèrement les corn flakes.
3. Ajouter le chocolat fondu dans le mixeur et mixer en plusieurs petits coups pour incorporer le chocolat.

MONTAGE

1. Attendre que le glaçage est à 35°C.
2. Détailler dans le biscuit joconde les cercles que vous avez besoin.
3. Étaler par-dessus du croustillant.
4. Démouler vos entremets et les poser par-dessus le croustillant. Déposer tous les entremets sur une grille.
5. Verser le glaçage sur vos entremets, tapoter la grille pour enlever le surplus de glaçage et réserver au frais minimum 4 h avant de déguster.

Sandrine « Ma Balle aux Délices »