Entremets Mini Coeurs Rouge Passion
Pour 20 coeurs Flexipan



1. ***BISCUIT JOCONDE***

Pour 1 feuille(s) de 40×60 cm
250 g de Financier ancel
50 g de beurre fondu
100 g de jaunes d'œufs
150 g de blancs d'œufs

Mélanger la préparation, le beurre et les jaunes 2 min à vitesse maximale. Battre puis incorporer les blancs en neige. Étaler la masse sur une plaque recouverte d'une toile de cuisson. Cuire environ 8 min à 180°C en four ventilé ou 10 min à 200°C en four à sole. Après refroidissement retirer la toile de cuisson puis détailler le nombre de fonds nécessaire en forme de cœur.

2. ***FOURRAGE CROQUANT FRUITS ROUGES***

500 g de Fourrage Croquant Fruits Rouges ancel

3. ***COMPOTÉE DE FRUITS ROUGES***

200 g de Fourrage Fruits Rouges ancel

4. ***MOUSSE BAVAROISE PISTACHE***

100 g de Bavarois Alaska-express Neutre ancel
60 g de Pâte Aromatique Pistache cresco
150 g d'eau
500 g de chantilly sucrée à 10%

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau, ajouter la pâte de pistache puis incorporer la crème chantilly en mélangeant délicatement.

5. ***GLAÇAGE ROUGE***

450 g de glaçage Miroir à chaud Rouge ancel

Faire fondre le glaçage au micro-onde à environ 50°C.

7. ***MONTAGE ET FINITION***

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant fruits rouges puis l'étaler sur chaque fond de biscuit Joconde en forme de cœur puis réfrigérer. A l'aide d'une poche à douille, répartir la mousse bavaroise pistache dans les cœurs, chemiser les bords puis répartir le fourrage fruits rouges. Terminer le montage avec les fonds de Joconde recouverts de fourrage croquant fruits rouges. Surgeler avant le démoulage. Glacer les cœurs avec le glaçage rouge à 45°C. Décorer les bords avec des pistaches hachées.