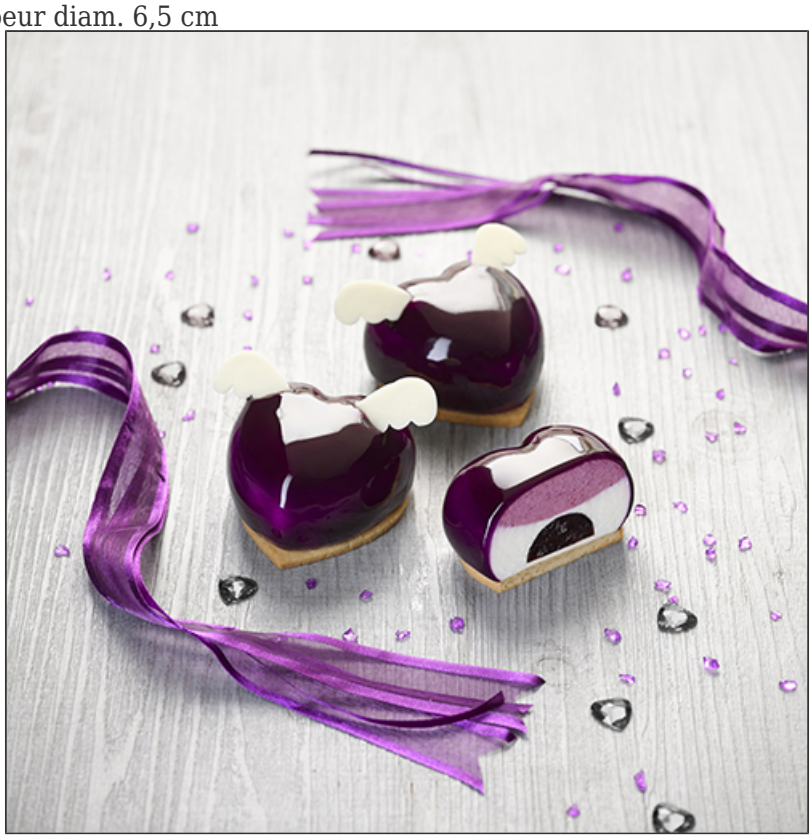
Coeur douceur acidulée – Mûre, Yuzu, Fruits Rouges
Pour 24 entremets coeur diam. 6,5 cm



1. ***PÂTE SABLÉE***

300 g de beurre en pommade
200 g de sucre glace
100 g d'oeufs
20 g d'Arôme Naturel de Vanille Sébalcé
500 g de farine
3 g de Baking Powder ancel

Mélanger au batteur à l'aide de la feuille, à vitesse lente, le beurre, le sucre glace, les oeufs et l'arôme naturel de vanille. Ajouter la farine et la poudre à lever, préalablement tamisées ensemble, puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Filmer la pâte et laisser reposer au réfrigérateur au minimum 2 heures avant utilisation. Etaler la pâte au laminoir sur 3 mm d'épaisseur. Détailler des fonds en forme de coeur et de la taille de la base des entremets à l'aide d'un emportepièce ou au couteau. Cuire environ 15 min à 160°C en four ventilé ou à 180°C en four à sole.

2. ***MOUSSE BAVAROISE À LA MÛRE***

3 g de Gélatine de Poisson

Sébalcé
15 g d'eau froide
150 g de purée de mûre
200 g de chantilly sucrée à 10%

Réaliser une masse gélatine en hydratant la gélatine dans l'eau froide pendant environ 10 min. Faire fondre la masse gélatine au micro-ondes quelques secondes puis l'incorporer dans la purée de mûre tempérée. Ajouter la chantilly en mélangeant délicatement.

3. ***MOUSSE BAVAROISE AU YUZU***

400 ml de lait
150 g de sucre
80 g de jaunes d'oeufs
8 g de Gélatine de Poisson Sébalcé
40 g d'eau froide
40 g d'Arôme Naturel de Yuzu Sébalcé
450 g de crème fouettée

Dans une casserole, verser le lait avec 100 g de sucre puis porter à ébullition. A l'aide d'un fouet, blanchir les jaunes d'œufs avec le restant du sucre. Tout en remuant, verser le lait bouillant sur le mélange jaunes d'œufs – sucre. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à la nappe. Réaliser une masse gélatine en hydratant la gélatine de poisson avec l'eau froide pendant environ 10 min. Fondre la masse gélatine dans la crème anglaise encore chaude, puis laisser refroidir à environ 25°C. Ajouter l'arôme naturel de yuzu puis incorporer la crème fouettée en mélangeant délicatement.

4. ***COMPOTÉE DE FRUITS ROUGES***

240 g de Fourrage Fruits Rouges ancel

A l'aide d'une poche munie d'une douille unie de 16 mm, dresser des boules de 10 g de fourrage fruits rouges sur une plaque recouverte de papier cuisson puis surgeler.

5. ***GLAÇAGE POURPRE***

1000 g de Glaçage Miroir à chaud Pourpre ancel

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

6. ***MONTAGE ET FINITION***

A l’aide d’une poche munie d’une douille unie de 10 mm, dans le fond des moules en forme de cœur, dresser la mousse bavaroise à la mûre sur environ 1 cm d’épaisseur. Surgeler environ 20 min. Répartir la mousse bavaroise au yuzu dans les moules. Placer les inserts de compotée de fruits rouges congelés en les enfonçant légèrement. Surgeler puis démouler les coeurs. Glacer les coeurs avec le glaçage pourpre à 45°C. Placer quelques min au surgélateur. Déposer les entremets sur les fonds de pâte sablée puis décorer avec des ailes de chocolat blanc.