

ENTREMETS À EMPORTER TIRAMISU – FRUITS ROUGES

Recette pour 10 tranches d'entremets



1. **BROWNIE CHOCOLAT**

750 g de Brownie Tout Chocolat ancel
200 g d'oeufs
285 g de beurre pommade

Mélanger tous les ingrédients 3 min au batteur à l'aide de la feuille, à vitesse lente, jusqu'à obtention d'une masse homogène. Étaler uniformément la masse sur une plaque candissoire de 40x60 cm recouverte d'un tapis de cuisson. Cuire à 180°C environ 10 min en four ventilé ou 15 min en four à sole. Après refroidissement, retirer le tapis de cuisson. Placer au frais pour faciliter la découpe lors du montage.

2. **COMPOTÉE DE FRUITS ROUGES**

350 g de Fourrage Fruits Rouges ancel

3. **MOUSSE BAVAROISE TIRAMISU**

40 g de Bavarois Alaska-express Tiramisu ancel
60 g d'eau tempérée
200 g de crème fouettée

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau puis incorporer la crème fouettée en mélangeant délicatement.

4. **MONTAGE ET FINITION**

Couper 10 fonds de brownie chocolat de la taille des tranches puis les déposer au fond des contenants. À l'aide d'une cuillère, répartir la compotée de fruits rouges. À la poche à douille cannelée, dresser la mousse bavaroise tiramisu puis décorer de copeaux de chocolat noir et d'amandes hachées grillées colorées avec du Colorant Rouge Sébalcé.