

ENTREMETS CHOCOLAT AU LAIT-FRUITES ROUGES

Pour 1 cadre de 40x60 cm



1. **BROWNIES**

Pour 1 cadre(s) de 40x60 cm
1000 g de Brownie tout Chocolat ancel
400 g de beurre pommade
300 g d'œufs

Mélanger tous les ingrédients 3 min au batteur, à l'aide de la feuille, jusqu'à obtention d'une masse homogène.

Verser la masse dans un cadre de 40x60 cm posé sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson. Cuire environ 22 min à 180°C en four ventilé ou 20 min à 200°C en four à sole. Laisser refroidir après cuisson.

2. **FOURRAGE CROQUANT FRUITS ROUGES**

1500 g de Fourrage Croquant Fruits Rouges ancel

3. **MOUSSE BAVAROISE CHOCOLAT AU LAIT**

300 g de Bavarois Alaska-express Chocolat au Lait ancel
450 g d'eau
1500 g de chantilly sucrée à 10%

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

4. **MOUSSE BAVAROISE FRAMBOISE**

200 g de Bavarois Alaska-express Framboise ancel
300 g d'eau
1000 g de chantilly sucrée à 10%

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

5. **NAPPAGE ROSE PAILLETÉ ARGENT**

400 g de Nappage Miroir à froid Neutre ancel
80 g de Décor Pailleté Argent ancel
4 g de Colorant Rouge Sébalcé

Incorporer le décor pailleté et le colorant dans le nappage miroir neutre.

6. **MONTAGE ET FINITION**

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant fruits rouges au micro-onde puis l'étaler dans le cadre sur le brownie. Réserver au frais environ 15 min. Etaler la mousse bavaroise chocolat au lait puis la mousse bavaroise framboise en bloquant au surgélateur entre chaque couche. Retirer le cadre puis napper la surface avec le nappage rose pailleté argent. Détailler en entremets puis décorer.