Entremets Halloween
Pour 24 entremets de 7,5 cm de Ø



1. ***BISCUIT JOCONDE - POUR 1 FEUILLE 40 X 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 au batteur, à l'aide du fouet, la préparation pour financier, le beurre fondu, et les jaunes d'œufs 2 min à vitesse maximale. Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement au premier mélange. Répartir la masse sur une plaque recouverte de tapis de cuisson puis l'étaler uniformément. Cuire environ 10 min à 200°C en four à sole ou 8 min à 180°C en four ventilé. Laisser refroidir le biscuit complètement avant de décoller le tapis de cuisson.

2. ***CROUSTILLANT AU SPECULOOS***

1000 g de Fourrage Croquant Speculoos

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant puis l'étaler uniformément sur le biscuit joconde.

Placer au réfrigérateur jusqu'au durcissement du fourrage croquant. Détailler 24 fonds ronds de 7 cm de Ø puis réserver au réfrigérateur.

3. ***INSERT CRÉMEUX AU CARAMEL***

250 g de Garniture Caramel ancel

Remplir à la poche, 24 dômes de 3 cm de garniture caramel. Surgeler puis démouler. Réserver au congélateur.

4. ***BAVAROISE CARAMEL***

150 g de Bavarois Alaska-Express Caramel ancel
225 g d'eau
750 g de crème fouettée

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

5. ***GLAÇAGE ORANGE***

1000 g de Glaçage Miroir à chaud Neutre ancel
QS de colorant jaune Sébalcé
QS de colorant rouge Sébalcé

Faire fondre la glaçage à environ 50°C. Avec les colorants, teinter le glaçage jusqu'à l'obtention d'une belle couleur orange.

6. ***MONTAGE ET FINITION***

Répartir la bavaroise mangue dans les dômes puis placer les inserts en les enfonçant légèrement. Couvrir avec les fonds en mettant le côté fourrage croquant contre la bavaroise. Surgeler puis démouler, réserver au congélateur. Glacer avec le glaçage orange à 45°C. Décorer avec du chocolat noir pour les yeux, le nez et la bouche et des chapeaux en pâte d'amandes.