Entremets Halloween – « Squeeky » la chauve-souris
Pour 24 entremets



1. ***GÂTEAU DE SAVOIE NATURE***

Pour 1 plaque de 40X60 cm :
400 g de Gâteau de Savoie nature ancel
150 g d'œufs
200 g de crème liquide à 35%MG

Battre tous les ingrédients 3 min au batteur, à l'aide du fouet, à grande vitesse. Étaler uniformément sur une plaque recouverte de papier cuisson puis cuire environ 10 min à 200°C en four ventilé ou 12 min en four à sole. Décoller le papier cuisson après refroidissement.

2. ***FOURRAGE CROQUANT CHOCOLAT NOIR***

700 g de Fourrage croquant chocolat noir ancel

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant au micro-ondes pour le rendre plus souple puis l'étaler uniformément sur le gâteau de Savoie. Réserver au réfrigérateur.

3. ***INSERT À LA MYRTILLE***

600 g de Fourrage myrtille ancel

Garnir les mini dômes en silicone de 4 cm de Ø puis surgeler. Démouler puis réserver au congélateur.

4. ***MOUSSE BAVAROISE À LA VANILLE***

200 g de Bavarois Alaska-express Neutre ancel
300 g d'eau tempérée
50 g d'Arôme Naturel de Vanille Sébalcé
1000 g de crème fouettée

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

5. ***GLAÇAGE NOIR***

1000 g de Glaçage Miroir à chaud Noir ancel

Faire fondre le glaçage à environ 50°C.

6. ***MONTAGE ET FINITIONS***

Détailler les fonds de 7 cm de Ø de biscuit recouverts de fourrage croquant chocolat noir et amandes caramélisées puis réserver au réfrigérateur. Répartir la moitié de la mousse bavaroise à la vanille dans les dômes en silicone puis déposer les inserts à la myrtille encore congelés en les enfonçant légèrement. Répartir le reste de mousse bavaroise à la vanille puis lisser à ras. Placer les fonds, côté fourrage croquant contre la bavaroise puis surgeler. Démouler puis glacer les dômes avec le glaçage miroir noir à 35°C. Masquer les bords de vermicelles chocolatés. Réaliser des ailes en chocolat noir avec de la couverture tempérée. Placer celles-ci au surgélateur quelques minutes avant de les floquer avec du Spray Velours brun ancel à une distance d'environ 30 cm. Réaliser des oreilles, des yeux et des dents de vampire en Pâte d'amandes 23% ancel. Mettre en place les décors.