

Entremets individuels Vanille Bourbon Fruits Rouges
Pour 20 entremets individuels de 8 cm



1. **FINANCIER (POUR 1 PLAQUE DE 40X60 CM)**

750 g de **Financier ancel**
225 g de beurre fondu
300 g de blancs d'œufs

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène puis verser sur un tapis de cuisson à bords de 40×60 cm. Cuire environ 15 minutes à 160°C. Laisser refroidir avant de retirer le tapis de cuisson.

2. **FOURRAGE CROQUANT FRUITS ROUGES**

500 g de **Fourrage Croquant Fruits Rouges ancel**

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant quelques secondes au micro-ondes pour le rendre plus souple puis l'étaler uniformément sur 3 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier cuisson. Réfrigérer.

3. **BAVAROISE FRAISE**

100 g de **Bavarois Alaska-express Fraise ancel**
150 g d'eau tempérée
500 g de crème fouettée

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

4. **BAVAROISE À LA VANILLE BOURBON**

100 g de **Mousse Bavaroise Alaska-express Neutre ancel**
150 g d'eau tempérée
20 g de **Pâte de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé**
500 g de crème montée

Délayer la préparation pour mousse bavaroise dans l'eau, ajouter la pâte de vanille puis incorporer la crème montée en mélangeant délicatement.

5. **MONTAGE & FINITION**

Détailler des fonds de financier en utilisant des cercles de 8 cm de Ø. Détailler des disques de fourrage croquant fruits rouges de 8 cm de Ø, puis les déposer dans les cercles, sur les fonds de financiers. Répartir la bavaroise fraise dans les cercles, suivie de la bavaroise à la vanille Bourbon puis lisser à ras avant de surgeler. Recouvrir la surface de **Nappage Miroir à froid Neutre ancel** avant de retirer les cercles. Décorer.