Entremets Vanille-Fruits Rouges
Pour 5 entremets de 18 cm de ø

1. ***BISCUIT FINANCIER (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. Etaler la masse sur une ou des plaques à bords recouverte d'une toile de cuisson. Cuire à 150°C environ 15 min en four ventilé ou 20 min en four à sole. Après refroidissement, retirer la toile de cuisson puis détailler des fonds (selon le nombre d'entremets souhaité) de 18 cm de ø à l'aide d'un cercle à entremets.

2. ***MOUSSE BAVAROISE À LA VANILLE TAHITENSIS***

1 L de lait entier
300 g de sucre
200 g de jaunes d'œufs
40 g d'Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé
10 feuilles de Gélatine Or Sébalcé
1000 g de crème fouettée

Dans une casserole, mettre le lait avec 200 g de sucre puis porter à ébullition. A l'aide d'un fouet, blanchir les jaunes d'œufs avec le restant de sucre, puis ajouter l'extrait de vanille Tahitensis. Tout en remuant, verser le lait bouillant sur le mélange jaunes d'œufs, sucre et extrait de vanille. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à la nappe. Ajouter la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide puis laisser refroidir à environ 25°C. Incorporer délicatement la crème fouettée.

3. ***FOURRAGE CROQUANT CHOCOLAT***

500 g de Fourrage Croquant Chocolat ancel

A l'aide d'une cuillère, répartir le fourrage dans les cercles (selon le nombre d'entremets souhaité) de 16 cm de ø pour les inserts, réfrigérer puis retirer les cercles. Réserver au réfrigérateur jusqu'au montage des entremets.

4. ***FOURRAGE FRUITS ROUGES***

900 g de Fourrage Fruits Rouges ancel

A l'aide d'une cuillère, répartir le fourrage dans les cercles de 16 cm de ø pour les inserts, surgeler puis retirer les cercles. Réserver au surgélateur jusqu'au montage des entremets.

5. ***GLAÇAGE NEUTRE***

1000 g de Glaçage Miroir à chaud Neutre ancel

Faire fondre le glaçage au micro-ondes à environ 50°C.

6. ***MONTAGE ET FINITION***

Déposer les cercles de 18 cm de ø sur une plaque recouverte de papier de cuisson. Déposer dans chaque cercle, un fond de biscuit financier suivi d'un insert de fourrage croquant chocolat. Répartir la moitié de la mousse bavaroise à la vanille Tahitensis dans les cercles. Déposer ensuite un insert de fourrage fruits rouges puis recouvrir avec le restant de mousse bavaroise. Surgeler avant de retirer les cercles. Glacer les entremets avec le glaçage neutre à 45°C. Décorer avec du chocolat blanc coloré, du chocolat noir et des fruits rouges.