Entremets « Le Caraïbes » choco-passion
Pour 1 cadre(s)



1. ***FONDANT CHOCOLAT***

   Pour 1 cadre(s) de 40 x 60 cm
   1000 g de Fondant au Chocolat ancel
   400 g de beurre fondu
   200 g d'œufs
   120 g d'eau

   Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène.
   Etaler la masse dans un cadre de 40×60 cm posé sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson.
   Cuire à 180°C environ 15 min en four ventilé ou 20 min en four à sole. Laisser refroidir après cuisson.

2. ***FOURRAGE CROQUANT AU CHOCOLAT BLANC***

   1500 g de Fourrage Croquant au Chocolat Blanc ancel

3. ***MOUSSE BAVAROISE CHOCOLAT***

300 g de Bavarois Alaska-express Chocolat 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 FRUIT DE LA PASSION***

200 g de Bavarois Alaska-express Fruit de la Passion 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. ***GLAÇAGE NOIR***

QS de Glaçage Miroir Noir ancel (selon le nombre et la taille des entremets)

Faire fondre le glaçage au micro-onde à environ 45°C.

6. ***MONTAGE ET FINITION***

Ramollir si nécessaire le fourrage croquant au chocolat blanc au micro-onde puis l'étaler dans le cadre sur le fondant au chocolat. Réserver au réfrigérateur environ 15 min. Etaler la mousse bavaroise chocolat puis la mousse bavaroise fruit de la passion en bloquant au surgélateur entre chaque couche. Surgeler, puis retirer le cadre.
Détailler le cadre en entremets. Recouvrir les entremets avec le glaçage noir à environ 35°C puis lisser à la spatule.