L’Horloge festive – Framboise et Passion
Pour 4 entremets de 20 cm de Ø et de 4,5 cm de haut

1. ***FINANCIER***

500 g de Financier ancel
200 g de blancs d’œufs
150 g de beurre fondu

Au batteur, à l’aide du fouet, à vitesse lente, mélanger tous les ingrédients jusqu’à obtention d’une masse homogène. Sur une plaque recouverte d’un tapis de cuisson, répartir la masse dans 4 cercles, préalablement graissés à l’agent de démoulage Ouragan ancel. Cuire à 180°C environ 15 min. Retirer les cercles puis laisser refroidir.

2. ***FOURRAGE CROQUANT FRUITS ROUGES***

500 g de Fourrage Croquant Fruits Rouges ancel

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant au micro-ondes pour le rendre plus souple, puis l’étaler uniformément sur les fonds de financier sur environ 2 mm d’épaisseur. Réserver au réfrigérateur jusqu’au montage.

3. ***INSERT MANGUE-PASSION***

1200 g de Fourrage Mangue-Passion Sélection ancel

Etaler le fourrage uniformément dans 4 cercles de 18 cm posés sur une plaque, recouverte de papier cuisson puis à l'aide d'une spatule, lisser. Surgeler puis décercler et réserver au congélateur pour le montage.

4. ***MOUSSE BAVAROISE FRAMBOISE***

200 g de Bavarois Alaska-express Framboise ancel
300 g d'eau tempérée
1000 g de crème fouettée

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

5. ***CRÉMEUX PASSION***

450 g de crème liquide à 35% M.G.
50 g de jus de fruit de la passion
100 g de Crémeux Chocolat Blanc ancel

Dans une casserole, porter à ébullition la crème liquide et le jus de fruit de la passion. Verser la préparation pour crémeux sur le mélange bouillant puis au mixeur plongeant, mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Débuller au fouet si nécessaire. Débarrasser, filmer au contact puis réserver au réfrigérateur.

6. ***GLAÇAGE MIROIR NEUTRE***

1500 g de Glaçage Miroir à chaud Neutre ancel

Faire fondre le glaçage miroir à chaud neutre à environ 50°C.

7. ***MONTAGE & FINITION***

Déposer les fonds de financiers recouverts de fourrage croquant fruits rouges dans des cercles de 20 cm posés sur une plaque recouverte de papier cuisson. Dresser la mousse bavaroise framboise dans les cercles puis déposer les inserts mangue-passion encore congelés en les enfonçant

légèrement. Remplir les cercles à ras de mousse bavaroise framboise, surgeler puis retirer les cercles. Glacer les entremets avec du glaçage miroir neutre à 45°C. Placer les entremets quelques min au
surgélateur pour fixer le glaçage. Décorer avec du crémeux passion, des framboises et du chocolat.