

L'ENTREMETS



L'entremets :

Tourte duo :

- Recette mousse choc :
- 100 gr de crème 35 %
 - 150 gr de jaune d'œufs
 - 500 gr de couverture vanille à 40°C
 - 150 gr de blancs d'œufs
 - 75 gr de sucre
 - 500 gr de crème fouettée
- Mélanger.
- Ajouter, mélanger.
- Battre en neige et ajouter.
- Ajouter.

Recette du biscuit au chocolat avec noisettes grillées :

- 200 gr de jaunes d'œufs
 - 200 gr de masse noisettes
 - 4 oeufs
 - 200 gr de blancs d'œufs
 - 150 gr de sucre
 - 100 gr de farine
 - 80 gr de poudre cacao
 - 50 gr de fécule
 - 100 gr de noisettes rôties et broyées grossièrement
- Mousser.
- Battre en neige et ajouter
- Mélanger, tamiser, ajouter.
- Ajouter délicatement.

- Cuisson ~ 40 minutes à 200°C

Recette de l'insert framboise :

- 333 gr de framboise

- 66 gr de sucre

Cuire 1 à 2 min.

- 2,5 feuilles de gélatine

Ajouter à 60°C et mélanger.

• Verser ensuite dans deux cercles de 18 cm de diamètre.

• Pour le montage de la tourte on procède comme l'illustration ci-dessous :

- On dispose un biscuit choc de 18 cm de diamètre humidifié de sirop, ensuite on met une partie de mousse choc par-dessus.

-Après cela mettre un biscuit assez fin et y poser l'insert de framboise par dessus. Terminer de remplir la mousse avec le reste de mousse, racler puis congeler.

- Une fois congelée, démouler et glacer la tourte avec un glaçage au chocolat "Maison" noir et blanc.

- Pour finir, décorer la tourte avec des framboises, noisette en sucre tiré et différents matériaux de décors.

