



Entremet chocolat framboise

christelsilvestre



LA RECETTE . (A préparer la veille) J'ai utilisé un Moule Silikomart coeur bombé

BISCUIT CHOCOLAT

2 oeufs
60g de sucre
40g de chocolat
40g de beurre
40g de farine

MOUSSE CHOCOLAT MASCARPONE

200g de chocolat noir pâtissier
28 cl de crème liquide entière
50g de sucre
100g de Mascarpone
8g de gélatine

GLACAGE MIROIR ROUGE

60g d'eau pour rehydrater gelatine
10g de gélatine en poudre
150g de sucre
150g de glucose
150g de chocolat blanc ivoire (j'ai utilisé les pistoles DU BARRY Zéphyr achetés chez ZODIO)
100g de lait concentré sucré
une demi cuil. à café rase de colorant gel rouge

1/ Le moelleux au chocolat:

Monter les blancs en neige ferme avec la moitié du sucre.

Blanchir les jaunes d'oeufs avec le reste du sucre

puis incorporer la farine petit à petit. Faire fondre le beurre avec le chocolat puis mélanger dans la préparation précédente à base de jaunes d'oeuf. Incorporer le blanc d'oeuf petit à petit et délicatement

Verser la pâte sur une plaque recouverte de papier de cuisson en forme de disque (vous pouvez mettre dans une poche à douille pour faire ce disque)

Mettre à cuire dans un four préchauffé à 170°C pendant 10 minutes maximum.

A la sortie du four, laisser refroidir, découper un coeur de la taille de la base du moule coeur et garder les chutes du moelleux.

2/mousse chocolat-mascarpone

Faire gonfler les 8G de gelatine poudre dans 40 G d'eau tres froide(laisser 10/ 15 min au frigo)

Faire chauffer 8cl de crème liquide puis enlever du feu et y diluer le galet de gélatine bien remuer.

Ajouter les pistoles de chocolat, bien mélanger pour obtenir une sorte de ganache lisse et brillante.

Dans le bol du robot (bien froid) mettre 20cl de crème liquide tres froide, le Mascarpone tres froid, le sucre et monter le tout en chantilly ferme.

Incorporer la préparation au chocolat petit à petit dans la chantilly.

On obtient une belle mousse,

MONTAGE A L'ENVERS

verser la moitié de la mousse dans le moule coeur bombé en silicone

Placer les morceaux de chutes de biscuits pour recouvrir le centre, ajouter quelques framboises

Verser le reste de mousse puis finir avec une couche de biscuit moelleux préalablement

découpé en forme de coeur (de la même taille que la base du moule).

Mettre au congélateur toute une nuit.

Glacage miroir à réaliser la veille et à couler le

lendemain à la sortie du congélateur. Une fois coulé sur l'entremet congelé laisser décongeler l'entremet avec le glacage miroir coulé dessus au frigo tranquillement (compter 6 h avant dégustation):

je vous mets un lien tip top et vous n'aurez plus peur après

https://www.youtube.com/watch?v=Ins6Rx68__3k&feature=youtu.be

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur zodiosphere.fr