

Amoureuxment Gourmande - Pistache et Framboise  
Pour 120 entremets individuels



### 1. **CROUSTILLANT FRUITS ROUGES**

500 g de crumble réalisé avec la préparation pour Cookies ancel  
500 g de Fourrage Croquant Fruits Rouges ancel

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant au micro-ondes pour le rendre plus souple. A l'aide d'une spatule, incorporer le crumble au fourrage croquant, jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Etaler uniformément le mélange entre deux feuilles de papier cuisson sur 5 mm d'épaisseur puis réfrigérer. Détailler des fonds de 7 cm de Ø puis réserver au réfrigérateur. Les chutes peuvent être réutilisées

### 2. **MOUSSE BAVAROISE PISTACHE**

100 g de **Bavarois Alaska express Neutre ancel**  
150 g d'eau tempérée  
30 g de **Pâte Pistache cresco**  
500 g de crème fouettée

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

### 3. **INSERT FRAMBOISE**

250 g de **Fourrage Framboise ancel**

### 4. **GLAÇAGE AUX AMANDES**

400 g de chocolat blanc de couverture

40 g d'amandes hachées

40 g d'huile de pépins de raisin

QS colorant rouge liposoluble

Faire fondre le chocolat blanc puis ajouter le colorant suivi de l'huile. Mélanger puis incorporer les amandes hachées. Utiliser le glaçage à 30-35°C.

### 5. **MONTAGE & FINITION**

Remplir les moules en silicone aux  $\frac{3}{4}$  de mousse bavaroise pistache puis à l'aide d'une poche à douille unie, dresser l'insert framboise. Lisser à ras, surgeler puis démouler. Glacer les entremets avec le glaçage aux amandes caramélisées puis les déposer sur les fonds de croustillant fruits rouges. Décorer d'un cœur en chocolat et d'une framboise fraîche.