

Ecrin Gourmand
Pour 4 entremets carrés de 18 cm



1. **PÂTE À SABLÉ BRETON (POUR 4 FONDS CARRÉS DE 18 CM)**

750 g de Cookies ancel
120 g de jaunes d'œufs
300 g de beurre pommade

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Filmer la pâte et laisser reposer 2 heures au frais avant de l'étaler sur 8 mm d'épaisseur puis détailler les fonds carrés de 18 cm de côtés. Déposer des cadres à entremets de 18 cm, graissés à l'Agent de démoulage Ouragan ancel, sur une plaque recouverte de papier cuisson. Placer les fonds de sablés dans les cadres puis cuire environ 15 min à 170°C en four ventilé ou environ 20 min à 180°C en four à sole.

2. **FOURRAGE CROQUANT CHOCOLAT NOIR ET AMANDES CARAMÉLISÉES**

800 g de Fourrage Croquant Chocolat Noir et Amandes Caramélisées ancel

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant au micro-ondes puis l'étaler entre deux feuilles de

papier cuisson sur environ 2 mm d'épaisseur. Réfrigérer. Découper les carrés de 15 cm de côtés. Réserver au réfrigérateur pour le montage. Les chutes peuvent être réutilisées.

3. **BAVAROISE À LA VANILLE TAHITENSIS**

400 ml de lait
100 g de sucre
80 g de jaunes d'œufs
4 feuilles de Gélatine Or Bovine (Halal) Sébalté
20 g d'Extrait de Vanille Tahitensis Sébalté
400 g de crème fouettée légèrement montée

Dans une casserole, verser le lait avec 50 g de sucre puis porter à ébullition. A l'aide d'un fouet, blanchir les jaunes d'œufs avec le restant du sucre. Tout en remuant, verser le lait bouillant sur le mélange jaune d'œufs-sucre. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à la nappé. Ajouter la gélatine préalablement hydratée et égouttée dans de l'eau froide puis laisser refroidir à environ 25°C. Ajouter l'extrait de vanille puis incorporer délicatement la crème fouettée. Répartir la bavaroise dans des moules en silicone carrés bombés de 16 cm puis surgeler.

4. **CRÉMEUX À LA FRAISE**

250 g de Crèmeux Chocolat Blanc ancel
1050 ml de crème liquide à 35% M.G.
200 g de purée de fraise
20 g d'Arôme Naturel et Colorant Fraise Sébalté

Dans une casserole, porter la crème, l'arôme naturel et la purée de fraise à ébullition, retirer du feu puis ajouter la préparation pour crèmeux. A l'aide d'un mixeur plongeant, mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Filmer au contact, puis refroidir à 4°C en remuant régulièrement. Verser 300 g de crèmeux à la fraise sur la bavaroise à la vanille surgelée, dans chaque moule en silicone. Surgeler puis démouler. Réserver le reste de crèmeux au réfrigérateur pour la finition.

5. **DÉCOR VELOURS ROSE**

1 Spray Velours Rose ancel

S'assurer d'avoir placé l'aérosol à température ambiante (environ 25°C) pendant au moins 2 heures avant utilisation. Bien agiter avant emploi.

6. **MONTAGE ET FINITION**

Déposer les carrés de fourrage croquant chocolat noir et amandes caramélisées sur les fonds de sablé breton. Pulvériser le décor velours rose sur les bavaroises congelées à une distance d'environ 30 cm. Poser les bavaroises à la vanille Tahitensis et le crémeux à la fraise recouverts de décor velours rose sur les fonds de sablés breton recouverts de fourrage croquant. Au batteur, à l'aide du fouet, à grande vitesse, foisonner le restant du crémeux fraise pendant quelques secondes, jusqu'à obtention d'une crème onctueuse pouvant être dressée à la poche. A l'aide d'une poche à douille cannelée, dresser des pointes de crémeux à la fraise autour des entremets en intercalant des fraises coupées et nappées de Nappage Miroir à froid Neutre anel. Décorer avec une plaquette de chocolat blanc « Bonne Fête Maman » et des fraises nappées.