

Entremets à emporter Fruits Exotiques - Crumble
Recette pour 10 tranches d'entremets



1. **CRUMBLE**

125 g de Cookie ancel
50 g de beurre

Mélanger tous les ingrédients au batteur, à l'aide de la feuille, jusqu'à obtention d'une pâte granuleuse qui se détache en grosses miettes. Cuire à 180°C environ 15 min en four ventilé ou à 200°C en four à sole.

2. **MOUSSE BAVAROISE MANGUE**

40 g de Bavarois Alaska-express Mangue ancel
60 g d'eau tempérée
200 g de crème fouettée

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

3. **MOUSSE BAVAROISE FRUIT DE LA PASSION**

40 g de Bavarois Alaska-express Fruit de la Passion ancel
60 g d'eau tempérée
200 g de crème fouettée

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

4. **NAPPAGE MIROIR FRUIT DE LA PASSION**

1 fruit de la passion
100 g de Nappage Miroir à froid Neutre ancel
QS de Colorant Jaune Sébalcé

Évider le fruit de la passion puis mélanger au nappage miroir à froid neutre. Ajouter le colorant jaune.

5. **MONTAGE ET FINITION**

Répartir le crumble dans les tranches. À la poche à douille, répartir la mousse bavaroise mangue suivie de la mousse bavaroise fruit de la passion puis lisser à ras. À l'aide d'une spatule, napper la surface de nappage miroir fruit de la passion.