

Entremets à emporter Tiramisu - Fruits Rouges
Recette pour 10 tranches d'entremets



1. **BROWNIE CHOCOLAT**

750 g de Brownie Tout Chocolat ancel
200 g d'œufs
285 g de beurre pommade

Mélanger tous les ingrédients 3 min au batteur à l'aide de la feuille, à vitesse lente, jusqu'à obtention d'une masse homogène. Étaler uniformément la masse sur une plaque candissoire de 40×60 cm recouverte d'un tapis de cuisson. Cuire à 180°C environ 10 min en four ventilé ou 15 min en four à sole. Après refroidissement, retirer le tapis de cuisson. Placer au frais pour faciliter la découpe lors du montage.

2. **COMPOTÉE DE FRUITS ROUGES**

350 g de Fourrage Fruits Rouges ancel

3. **MOUSSE BAVAROISE TIRAMISU**

40 g de Bavarois Alaska-express Tiramisu 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. MONTAGE ET FINITION

Couper 10 fonds de brownie chocolat de la taille des tranches puis les déposer au fond des contenants. À l'aide d'une cuillère, répartir la compotée de fruits rouges. À la poche à douille cannelée, dresser la mousse bavaroise tiramisu puis décorer de copeaux de chocolat noir et d'amandes hachées grillées colorées avec du Colorant Rouge Sébalcé.