



Entremets Festif Framboise & Chocolat Blanc
Pour 1 cadre de 40 x 60 cm - 60 portions de 9 x 4 cm

1. **CROUSTILLANT CHOCOLAT BLANC**

1 feuille de génoise
750 g de **Fourrage Croquant Chocolat Blanc ancel**

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant chocolat blanc quelques secondes au micro-ondes, pour le rendre plus souple. Répartir uniformément le fourrage croquant chocolat blanc directement sur la feuille de génoise. Disposer un cadre autour de la génoise puis réserver au frais.

2. **CRÉMEUX CHOCOLAT BLANC**

1500 g de crème liquide à 35% M.G.
300 g de **Crémeux Chocolat Blanc ancel**

Dans une casserole, porter à ébullition la crème liquide. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crémeux au mélange bouillant de crème puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Repartir dans un cadre puis surgeler.

3. **MOUSSE BAVAROISE FRAMBOISE**

400 g de **Bavarois Alaska-express Framboise ancel**
600 g d'eau tempérée
2000 g de crème liquide à 35% M.G.

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

4. **DÉCOR VELOURS ROUGE**

1 Spray Velours Rouge ancel

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

5. **MONTAGE & FINITION**

Répartir la moitié de la mousse bavaroise framboise sur le fond de génoise et fourrage croquant chocolat blanc. Disposer ensuite le crémeux chocolat blanc sur la mousse bavaroise framboise puis rajouter le restant de mousse par-dessus. Surgeler. Une fois l'entremets congelé, appliquer le spray velours rouge, à une distance d'environ 30 cm. Découper 4 bandes de 9 cm de large puis dans chaque bande découper des parts individuelles de 4 cm.