Cœur Craquant
Pour !12 entremets cœur individuels/Moule silicone cœur bombé Amorini x8 Silikomart



1. ***FINANCIER AMANDE (POUR UN CADRE 20X30 CM)***

   250 g de Financier ancel
   75 g de beurre fondu
   100 g de blancs d'œufs

   Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène. Répartir la masse uniformément dans un cadre 20×30 cm puis cuire à 170°C environ 10 min en four ventilé ou 12 min en four à sole. Démouler après refroidissement.

2. ***INSERT FRAMBOISE***

   240 g de Fourrage Framboise ancel

   Mouler des mini-dômes de 2 cm de Ø puis surgeler avant de démouler. Réserver au congélateur.

3. ***BAVAROISE À LA VANILLE TAHITENSIS***

250 ml de lait entier
50 g de sucre
40 g de jaunes d'œufs
3 feuilles de Gélatine Or Bovine (Halal) Sébalcé
10 g d'Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé
300 g de crème fouettée

Dans une casserole, verser le lait avec 30 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 jaunes d'œufs-sucre. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à la nappe. Ajouter la gélatine préalablement hydratée et égouttée puis l'extrait de vanille et laisser refroidir à 30°C. Incorporer la crème fouettée.

4. ***FOURRAGE CROQUANT CHOCOLAT***

200 g de Fourrage Croquant Chocolat ancel

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant au micro-ondes pour le rendre plus souple, puis l'étaler uniformément sur la plaque de financier. Placer au réfrigérateur.

5. ***CRÉMEUX AU CHOCOLAT***

50 g de Crémeux Chocolat ancel
250 ml de crème liquide à 35% M.G.

Dans une casserole, porter la crème à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crémeux à la crème bouillante puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Débuller au fouet si nécessaire, filmer au contact puis réserver au réfrigérateur. Au batteur, à l'aide du fouet, monter le crémeux chocolat quelques secondes à grande vitesse jusqu'à obtention d'une consistance dressable à la poche.

6. ***GLAÇAGE FAÇON ROCHER CHOCOLAT AU LAIT***

500 g de Glaçage Façon Rocher Chocolat au lait ancel

Faire fondre le glaçage façon rocher au micro-ondes ou au bain-marie à 40 °C.

7. ***MONTAGE & FINITION***

Détailler des cœurs à l’emporte-pièce dans le financier recouvert de fourrage croquant chocolat, correspondant aux fonds des entremets. Remplir les moules en silicone à moitié de bavaroise à la vanille Tahitensis puis placer un insert framboise dans chaque cœur. Recouvrir de bavaroise à la vanille jusqu’à environ 5 mm du bord puis déposer les fonds de financier côté fourrage croquant sur la bavaroise. Surgeler puis démouler. Glacer les entremets avec le glaçage façon rocher chocolat. A l’aide d’une poche à douille, décorer le dessus des cœurs avec le crémeux chocolat et des framboises.