Douceur fruitée
Pour !4 entremets de 18 cm de Ø



1. ***FOND CROUSTILLANT FRUITS ROUGES***

   300 g de **Fourrage Croquant Fruits Rouges ancel**
   300 g de **crumble cuit réalisé avec le Cookies ancel**

   Chauffer, si nécessaire, le fourrage croquant au micro-ondes pour le rendre plus souple, puis ajouter le crumble cuit. Répartir dans 4 cercles de 16 cm de Ø puis l'étaler uniformément à l'aide d'une cuillère à soupe. Réfrigérer puis retirer les cercles. Réserver au frais pour le montage.

2. ***INSERT FOURRAGE FRAISE***

   680g de **Fourrage Fraise Séléction ancel**

Répartir le fourrage dans 4 cercles de 16cm de Ø puis surgeler. Démouler puis surgeler.

3. ***CRÈME DIPLOMATE PISTACHE***

200 g de **Diplomate à froid ancel**
80 g de **Pâte de pistache Premium colorée Sébalcé**
500 g d'eau froide (10°C maximum)

Verser l'eau froide dans la cuve du batteur et ajouter la préparation pour diplomate. À l'aide du fouet, mélanger 1 minute en première vitesse puis battre 4 minutes à grande vitesse. Incorporer la pâte de pistache au fouet, à la main. La crème doit être réalisée juste avant son utilisation.

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***

Remplir les moules à mi-hauteur de crème diplomate pistache. Déposer les Inserts fourrage fraise en les enfonçant légèrement pour faire ressortir la crème sur les côtés. Couvrir de crème diplomate pistache en laissant l'espace nécessaire pour les fonds. Déposer les fonds croustillants fruits rouges puis lisser à ras l'excédent de crème. Surgeler puis démouler.

Appliquer le décor velours rouge à une distance d'environ 20 cm sur les entremets encore congelés. Décorer d'un cœur en chocolat blanc garni de fraises fraîches et d'éclats de pistaches. Déposer des points de **Nappage Miroir à froid Neutre ancel** à l'aide d'un cornet.