Entremets Chocolait-Passion
Pour !6 entremets



1. ***CRUMBLE***

   500 g de Cookies ancel
   200 g de beurre

   Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'un crumble. Répartir le crumble sur une plaque
   recouverte de papier cuisson sur environ 1,5 cm d'épaisseur puis cuire environ 10 min à 180°C en four ventilé ou 15 min en four à sole. Laisser refroidir complètement.

2. ***CROUSTILLANT CHOCOLAT NOIR***

   300 g de Fourrage croquant chocolat noir ancel
   700 g de Crumble

   Chauffer si nécessaire le fourrage croquant quelques secondes au micro-ondes puis incorporer le crumble grossièrement émietté. Répartir puis étaler uniformément le croustillant dans des cercles de 16 cm de Ø. Réfrigérer puis retirer les cercles.

3. ***INSERTS DE CRÉMEUX FRUITS DE LA PASSION***

200 g de Crémeux Chocolat Blanc ancel
850 g de crème liquide à 35% M.G.
150 g de jus de fruits de la passion

Préparer des cercles de 16 cm de Ø sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson. Dans une casserole, porter la crème et le jus de fruits de la passion à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crémeux au mélange bouillant de crème et de jus de fruits de la passion puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Couler immédiatement 200 g de crémeux par cercle. Surgeler puis retirer les cercles. Réserver au congélateur

4. ***MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT***

1200 g de chocolat de couverture au lait
600 g de blancs d'œufs pasteurisés
1200 g de crème fouettée

Faire fondre le chocolat à environ 45°C et monter les blancs en neige à vitesse moyenne. Incorporer les blancs montés dans le chocolat puis ajouter la crème fouettée

5. ***CRÉMEUX CHOCOLAT***

100 g de Crémeux Chocolat ancel
500 g de crème liquide à 35%MG

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. Débarrasser, filmer au contact puis réserver au réfrigérateur

6. ***GLAÇAGE NOIR***

2000 g de Glaçage Miroir à chaud Noir ancel

Faire fondre le glaçage à environ 50°C

7. ***DÉCOR VELOURS BRUN***

1 Spray Velours Brun ancel

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

8. ***MONTAGE ET FINITION***

Déposer des cercles de 18 cm de Ø sur une plaque recouverte d’un tapis de cuisson. Déposer les croustillants chocolat noir et amandes caramélisées dans les cercles. Remplir à moitié de mousse au chocolat au lait puis placer les inserts en les enfonçant légèrement. Remplir entièrement les cercles de mousse au chocolat au lait puis lisser à ras. Surgeler puis retirer les cercles. Glacer les entremets avec le glaçage miroir noir à 35°C. Au batteur à l’aide du fouet, foisonner le crémeux chocolat quelques secondes à grande vitesse jusqu’à obtention d’une consistance pouvant se dresser à la poche. Sur une toile, dresser le crémeux à la poche munie d’une douille Saint Honoré en rosaces d’environ 10 cm de diamètre puis surgeler. Appliquer le spray velours brun sur les rosaces à une distance d’environ 30 cm afin d’obtenir un effet velours optimal puis les déposer au centre des entremets. Décorer en cerclant les entremets d’une bande de chocolat au lait et en ajoutant des copeaux de chocolat au lait sur le dessus.