

Entremets chocolat au lait - framboise  
Pour !1 "cadre" de 40x60 cm



### 1. **BROWNIES**

Pour 1 cadre(s) de 40×60 cm  
1000 g de Brownie tout Chocolat ancel  
400 g de beurre pommade  
300 g d'œufs

Mélanger tous les ingrédients 3 min au batteur, à l'aide de la feuille, jusqu'à obtention d'une masse homogène.

Verser la masse dans un cadre de 40×60 cm posé sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson.  
Cuire environ 22 min à 180°C en four ventilé ou 20 min à 200°C en four à sole. Laisser refroidir après cuisson.

### 2. **FOURRAGE CROQUANT FRUITS ROUGES**

1500 g de Fourrage Croquant Fruits Rouges ancel

### 3. **MOUSSE BAVAROISE CHOCOLAT AU LAIT**

300 g de Bavarois Alaska-express Chocolat au Lait ancel  
450 g d'eau  
1500 g de chantilly sucrée à 10%

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

#### 4. **MOUSSE BAVAROISE FRAMBOISE**

200 g de Bavarois Alaska-express Framboise ancel  
300 g d'eau  
1000 g de chantilly sucrée à 10%

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

#### 5. **NAPPAGE ROSE**

400 g de Nappage Miroir à froid Neutre ancel  
4 g de Colorant Rouge Sébalcé

Incorporer le colorant dans le nappage miroir neutre.

#### 6. **MONTAGE ET FINITION**

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant fruits rouges au micro-onde puis l'étaler dans le cadre sur le brownie. Réserver au frais environ 15 min. Etaler la mousse bavaroise chocolat au lait puis la mousse bavaroise framboise en bloquant au surgélateur entre chaque couche. Retirer le cadre puis napper la surface avec le nappage rose. Détailler en entremets puis décorer.