

Entremets Chocolat, Vanille & Pomme Tatin
Pour 1 "cadre" de 40x60 cm - 160 portions de 9x4 cm



1. **BROWNIE TOUT CHOCOLAT (POUR 1 PLAQUE DE 40X60 CM)**

915 g de **Brownie tout chocolat ancel**
350 g de beurre pommade
225 g d'œufs

Au batteur, à l'aide de la feuille, à vitesse lente, mélangez tous les ingrédients 3 minutes jusqu'à obtention d'une masse homogène. Verser la masse dans un cadre de 40×60 cm posé sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire environ 12 minutes à 180°C. Laisser refroidir puis retirer le cadre

2. **BAVAROISE À LA VANILLE BOURBON**

400 g de **Mousse Bavaroise Alaska-express Neutre ancel**
600 g d'eau tempérée
60 g de **Pâte de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé**
2000 g de crème montée

Délayer la préparation pour mousse bavaroise dans l'eau puis ajouter la pâte de vanille. Incorporer la crème montée en mélangeant délicatement.

3. *FOURRAGE POMME EN MORCEAUX FAÇON TATIN*

2000 g de **Fourrage Pomme en Morceaux façon Tatin**

4. *MONTAGE & FINITION*

Prendre la feuille de brownie, étaler la moitié de la bavaroise à la vanille Bourbon puis le fourrage pomme en morceaux façon Tatin et finir avec l'autre moitié de la bavaroise à la vanille Bourbon en bloquant au surgélateur entre chaque couche. Surgeler, puis retirer le cadre. Détailler le cadre en 60 parts individuelles de 9×4 cm.