

Entremets fraîcheur exotique
Pour 1 cadre(s)



1. **BISCUIT MOELLEUX AMANDE**

Pour 1 plaque de 40×60 cm :
500 g de Financier ancel
150 g de beurre fondu
300 g d'œufs entiers

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène. Etaler la masse sur une plaque recouverte d'une toile de cuisson. Cuire à 180°C environ 15 min en four ventilé et à 200°C en four à sole.

2. **FOURRAGE FRAMBOISE**

300 g de Fourrage Framboise Linzer ancel

3. **GLACE BANANE**

100 g de base Lyra 50 cresco

240 g de sucre
360 g d'eau
1 250 g de purée de banane
25 g d'améliorant Smuter cresco

Mélanger le sucre à la base Lyra 50. Ajouter l'eau chaude et délayer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajouter la purée de fruit et le Smuter. Pasteuriser.

4. **GLACE CASSIS**

100 g de base Lyra 50 cresco
525 g de sucre
450 g d'eau
1 500 g de purée de cassis
30 g d'améliorant Smuter cresco

Mélanger le sucre à la base Lyra 50. Ajouter l'eau chaude et délayer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajouter la purée de fruit et le Smuter. Pasteuriser.

5. **GLACE ANANAS**

80 g de base Lyra 50 cresco
320 g de sucre
360 g d'eau
1200 g de purée d'ananas
25 g d'améliorant Smuter cresco

Mélanger le sucre à la base Lyra 50. Ajouter l'eau chaude et délayer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajouter la purée de fruit et le Smuter. Pasteuriser.

6. **MERINGUE**

250 g de Meringue ancel
125 g d'eau

Battre la préparation pour meringue et l'eau au fouet à grande vitesse pendant environ 10 min.

7. MONTAGE ET FINITION

Placer un cadre sur une plaque recouverte de papier de cuisson. Déposer le biscuit moelleux au fond puis étaler dessus le fourrage framboise. Sangler puis étaler successivement, dans le cadre, les glaces banane, cassis et ananas. Surgeler puis retirer le cadre à l'aide d'un chalumeau. Étaler la meringue sur toute la surface de l'entremets puis faire caraméliser légèrement le dessus à l'aide d'un chalumeau. Détailler selon la taille souhaitée puis décorer.