Entremets Glacé de Pâques
Pour !4 moules de 8 personnes



1. ***FONDANT AU CHOCOLAT - POUR UNE PLAQUE 40X60CM***

   500 g de Fondant au Chocolat ancel
   200 g de beurre fondu
   100 g d'œufs
   60 g d'eau

   Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène.
   Etaler la masse dans un cadre de 40×60 cm posé sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson puis cuire environ 10 min à 180°C en four ventilé ou environ 15 min à 180°C en four à sole. Laisser refroidir après cuisson avant de retirer le tapis de cuisson. Détailler

2. ***INSERT CROUSTILLANT***

   1000 g de sauce de marbrage Variego Chocomilky & Cereals cresco

   Mélanger le produit avant utilisation. Chauffer légèrement au micro-onde si nécessaire.

3. ***GLACE À LA VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR***

100 g de base Perfetta 100 cresco
220 g de sucre
150 g de crème liquide à 35% M.G.
1000 g de lait entier
75 g de pâte aromatique Vaniglia (vanille) Bourbon de Madagascar Cresco
30 g d'améliorant Smuter cresco

Mélanger le sucre et préparation pour base. Ajouter le lait, la crème, l'améliorant et la pâte aromatique puis délayer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Pasteuriser et laisser une nuit en maturation au réfrigérateur.

4. ***GLACE AU CACAO***

100 g de base Perfetta 100 cresco
220 g de sucre
150 g de crème liquide à 35% M.G.
1000 g de lait entier
120 g de cacao en poudre
30 g d'améliorant Smuter cresco

Mélanger le sucre et préparation pour base. Ajouter le lait, la crème, l'améliorant et le cacao puis délayer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Pasteuriser et laisser une nuit en maturation au frais.

5. ***EFFET VELOURS BRUN***

Spray Velours Brun ancel

S'assurer d'avoir placer l'aérosol a une température ambiante d'environ 20 à 25°C pendant au moins 2 heures avant utilisation. Bien agiter avant emploi.

6. ***DÉCORS EN PÂTE D'AMANDE***

200 g de Pâte d'amande 23% ancel
QS de Colorant Jaune Intense Sébalcé
QS de Colorant Rouge Intense Sébalcé
QS de Colorant Vert Intense Sébalcé

7. ***MONTAGE ET FINITION***

Remplir les moules à moitié avec la glace vanille puis bloquer au surgélateur. Répartir la sauce de marbrage dans les moules à l'aide d'une cuillère à soupe. Recouvrir de glace au chocolat puis déposer les fonds de fondant au chocolat. Surgeler avant de démouler. Pulvériser le décor velours brun à une distance d'environ 30 cm. Repasser une seconde couche mince si nécessaire. Réaliser les décors en pâte d'amande puis décorer l'entremets.