Entremets mûre, vanille Bourbon, insert gélifié verveine-framboise
Pour !4 moules en silicone bombés de 18 cm



1. ***BISCUIT JOCONDE (1 PLAQUE DE 40X60 CM)***

250 g de Financier ancel
70 g de beurre fondu
100 g de jaunes d'oeufs
150 g de blancs d'oeufs

Mélanger au batteur, à l'aide du fouet, la préparation pour financier, le beurre fondu et les jaunes d'oeufs 2 min à vitesse maximale. Monter les blancs d'oeufs en neige et les incorporer délicatement au premier mélange. Etaler la masse sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire environ 10 min à 200°C en four à sole ou 8 min à 180°C en four ventilé. Après refroidissement, détailler des fonds de 16 cm de Ø.

2. ***BAVAROISE À LA VANILLE BOURBON***

250 g de lait
75 g de sucre
60 g de jaunes d'oeufs
15 g d'Extrait de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé
250 g de crème fouettée

30 g de Gélatine Bovine instantanée à froid en poudre Sébalcé

Dans une casserole, porter le lait à ébullition avec les 2/3 du sucre. A l'aide d'un fouet, blanchir les jaunes d'oeufs avec le restant du sucre puis ajouter l'extrait de vanille. Tout en remuant, verser le lait bouillant sur le mélange précédent. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à la nappe. Ajouter la gélatine puis fouetter vigoureusement. Laisser
refroidir à environ 25°C. Incorporer délicatement la crème fouettée. Repartir la bavaroise dans les cercles de 14 cm de Ø pour réaliser les inserts. Surgeler avant de décercler.

3. ***GELÉE DE VERVEINE AUX FRAMBOISES***

300 g d'eau chaude
160 g de sucre
1 sachet d'infusion à la verveine
40 g de Gélatine Bovine instantanée à froid en poudre Sébalcé
80 g de brisures de framboises surgelées

Faire infuser la verveine dans l'eau chaude sucrée. Retirer le sachet puis ajouter
la gélatine en fouettant vigoureusement. Déposer les cercles de 16 cm de Ø sur du
film alimentaire puis envelopper les côtés des cercles pour les rendre étanches. Déposer les cercles sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson, répartir les framboises surgelées dans le fond. Répartir la gelée en la versant lentement dans les cercles. Surgeler, décercler puis retirer le film alimentaire.

4. ***BAVAROISE À LA MÛRE***

800 g de purée de mûre
80 g de Gélatine instantanée à froid Sébalcé
800 g de chantilly sucrée à 10%

Délayer la gélatine dans la purée de mûre à température ambiante, en fouettant vigoureusement. Ajouter progressivement la chantilly en mélangeant délicatement.

5. ***MONTAGE ET FINITION***

A l'aide d'une poche à douille, dresser 150 g de bavaroise à la mûre au fond des moules puis déposer un insert de gelée encore surgelé. Dresser sur la gelée environ 100 g de bavaroise à la mûre puis déposer un insert de bavaroise à la vanille Bourbon. Répartir le reste de bavaroise à la mûre puis déposer les fonds de biscuit Joconde. Surgeler avant de démouler. Glacer les entremets encore congelés avec le Glaçage Miroir Rouge à chaud ancel à 45°C. Décorer avec des mûres et du chocolat blanc.