

Entremets Sablé Chocolat-Caramel
Pour 4 entremets de 18 cm de Ø



1. **CRUMBLE**

500 g de Cookies ancel
200 g de beurre

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'un crumble. Répartir le crumble sur une plaque recouverte de papier cuisson sur environ 1 cm d'épaisseur puis cuire environ 10 min à 180°C en four ventilé ou 15 min en four à sole. Laisser refroidir complètement.

2. **CROUSTILLANT CHOCOLAT**

350 g de Fourrage croquant chocolat ancel
700 g de Crumble

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant quelques secondes au micro-ondes puis incorporer le crumble grossièrement émietté. Mélanger le crumble et le fourrage croquant jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Répartir puis étaler uniformément le croustillant dans les cercles de 18

cm de Ø puis réfrigérer. Découper le centre avec un emporte-pièce de 4 cm de Ø. Réfrigérer, retirer les cercles puis réserver au réfrigérateur.

3. **CRÉMEUX AU CAMEL**

150 g de sucre
200 g de Crèmeux Chocolat Blanc ancel
1000 g de crème liquide à 35% M.G.

Cuire un caramel à sec avec le sucre puis décuire avec la crème. Porter le mélange à ébullition, retirer la casserole du feu puis ajouter la préparation pour crèmeux. Mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Débuller au fouet si nécessaire puis couler immédiatement dans les moules en forme de couronne. Surgeler puis démouler. Réserver au congélateur.

4. **MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT**

800 g de chocolat de couverture au lait
400 g de blancs d'œufs pasteurisés
800 g de crème fouettée

Faire fondre le chocolat à environ 45°C et monter les blancs en neige à vitesse moyenne. Incorporer délicatement les blancs montés dans le chocolat puis ajouter la crème fouettée.

5. **GLAÇAGE BRUN**

750 g d'eau
750 g de sucre
750 g de Glucose Moench
500 g de crème liquide à 35%MG
20 feuilles de gélatine OR Sébalcé
750 g de chocolat de couverture au lait

Cuire le sucre, le glucose et l'eau à 103°C puis ajouter la gélatine préalablement hydratée et égouttée.

Réaliser une ganache avec la crème et le chocolat au lait, ajouter le premier mélange et laisser refroidir à 30°C avant utilisation.

6. **MONTAGE ET FINITION**

À la poche, remplir les moules aux $\frac{3}{4}$ avec la mousse au chocolat au lait. Déposer les inserts de

crémeux au caramel en les enfonçant à mi-hauteur. Couvrir et lisser à ras avec le restant de mousse au chocolat. Placer les fonds de croustillant chocolat puis surgeler et démouler. Glacer les entremets avec le glaçage miroir brun à 30°C. Décorer avec du crumble, des tuiles de caramel et des décors en chocolat.