La Citrouille Ensorcelée – Chocolat, Caramel & Passion
Pour !12 entremets



1. ***FINANCIER***

330 g de Financier ancel
100 g de beurre fondu
130 g de blancs d'oeufs

Au batteur, à l'aide du fouet, à vitesse lente, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène. Répartir la masse uniformément dans un moule rectangulaire de 30 x 20 cm puis cuire à 170°C environ 15 min en four ventilé ou 20 min en four à sole. Après refroidissement, démouler et détailler 12 fonds de 5,5 cm de Ø.

2. ***FOURRAGE CROQUANT CHOCOLAT***

350 g de **Fourrage Croquant Chocolat ancel**

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant au micro-ondes pour le rendre plus souple, puis l'étaler uniformément entre deux feuilles de papier cuisson sur environ 2 mm d'épaisseur. Réfrigérer pendant 30 min puis détailler 12 fonds de 5,5 cm de Ø. Réserver au réfrigérateur jusqu'au

montage.

3. ***MOUSSE BAVAROISE AU CARAMEL***

100 g de Bavarois Alaska-express Caramel ancel
150 g d'eau tempérée
500 g de crème fouettée

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau puis incorporer la crème fouettée en mélangeant délicatement.

4. ***INSERT FRUIT DE LA PASSION***

300 g de **Fourrage Mangue-Passion Sélection ancel**

5. ***GLAÇAGE MIROIR ORANGE***

2000 g de Glaçage Miroir àchaud Jaune ancel
QS de Colorant Rouge Sébalcé

Faire fondre le glaçage miroir à chaud jaune à environ 50°C puis ajouter du colorant rouge afin d'obtenir une couleur orange.

6. ***MONTAGE & FINITION***

Remplir les moules au ¾ de mousse bavaroise au caramel, puis les chemiser. A l'aide d'une poche, dresser l'insert fruit de la passion sur la bavaroise puis répartir le reste de mousse bavaroise au caramel et lisser à ras. Surgeler puis démouler. Masquer les côtés des fonds de financier avec de la noix de coco râpée teintée en jaune puis déposer sur chaque fond un disque de fourrage croquant chocolat.
Préparer un cornet de Glaçage Miroir à chaud Noir ancel fondu à 50°C. Glacer les entremets par 4 maximum avec le glaçage miroir orange à 30°C. Sitôt glacés, réaliser sur le dessus une spirale avec le cornet de glaçage miroir noir à 30°C. À l'aide d'un cure-dent, tirer des traits du centre vers l'extérieur pour imiter le dessin d'une toile d'araignée. Déposer les entremets sur le financier. Pour finir, à l'aide d'un cornet de chocolat, réaliser des araignées au centre des entremets.