

Demi mûre



Pour environ 12 entremets individuels

Pâte sucrée :

*150g beurre
1g fleur de sel
100g sucre glace
25g poudre d'amande
50g œufs
250g farine*

*Sabler le beurre avec les poudres.
Ajouter les œufs en une fois, mélanger.
Lorsque la pâte est bien homogène, stopper le mélange.
Filmer la pâte et laisser reposer au réfrigérateur.*

Coulis gélifié mûre :

*125g purée de mûre
30g sucre
2.5g pectine NH
17g masse gélatine*

*Tiédir la purée de fruits.
Ajouter le sucre préalablement mélangé à la pectine.
Porter à ébullition. Ajouter la gélatine.
Couler en moule à insert.
Surgeler.*

Ganache montée Opalys :

154g crème	Porter la crème à ébullition.
110g couverture Opalys 33%	Verser sur la couverture Opalys.
240g crème	Ajouter la seconde pesée de crème froide, mixer, réserver une nuit au frais. Le lendemain, monter à consistance désirée.
	Utiliser directement.

Appareil à pistolet rose :

150g couverture ivoire	Fondre les ingrédients la couverture et le beurre de cacao à 45°C, ajouter le colorant et mixer.
150g beurre de cacao	
Qs. colorant liposoluble rose	Pulvériser.

Glaçage violet :

125g eau	Cuire l'eau, le sucre et le glucose à 110°C.
300g sucre	Décuire avec la crème chaude et la poudre de lait.
187g glucose	Ajouter la masse gélatine, le glaçage neutre et l'huile d'olive, mixer.
250g crème	
93g poudre de lait	Ajouter le colorant de votre choix.
88g masse gélatine	Laisser prendre 24 heures au réfrigérateur.
125g glaçage neutre	Fondre le glaçage, utiliser à 30°C.
75g huile d'olive	
Qs. colorant jaune	

Montage :

Etaler la pâte sucrée à 2mm, détailler les fonds avec l'emporte-pièce fourni avec le moule. Déposer sur silpain et cuire au four à 165°C environ 10 minutes.

Pour l'entremets, réaliser un montage à l'envers, pocher la mousse dans le moule «finger» de silikomart, chemiser les bords, puis déposer l'insert de coulis mûre.

Lisser l'entremets avec le reste de ganache montée. Surgeler.

Démouler les entremets surgelés, tremper une moitié des fingers dans la ganache montée souple, et faire prendre au surgélateur avant de floquer avec l'appareil à pistolet rose.

Glacer la moitié lisse à l'aide du glaçage violet à 35°C puis déposer les entremets sur les fonds cuits.

Décorer à l'aide de mûres coupées en deux ou quatre, des points de glaçage neutre, de biscuit éponge et de feuilles aromatiques.

