

Place rouge



Pour environ 12 entremets individuels

Biscuit spéculoos :

35g jaunes d'œufs

100g œufs

50g sucre

50g pâte de spéculoos

80g blancs d'œufs

35g sucre

40g farine

2g poudre à lever

Monter au ruban au batteur le sucre, les œufs, les jaunes et la pâte de spéculoos.

Monter les blancs d'œufs et les serrer avec les 35g de sucre.

Tamiser la farine et la poudre à lever.

Mélanger délicatement les deux mélanges montés, ajouter les poudres, mouler, puis cuire à 170°C pendant 10 minutes environ.

Compotée de fruits rouges :

300g fruits rouges
30g sucre
4g pectine

Déposer les fruits dans la poêle.
Ajouter le sucre préalablement mélangé à la pectine.
Porter à ébullition. Couler en moule et surgeler.

Bavaroise spéculoos :

140g lait
700g crème
21g poudre lait
30g jaunes
50g sucre
42g gélatine masse
100g pate de spéculoos
200g crème montée

Faire bouillir le lait, la crème et la poudre de lait
Verser sur les jaunes et le sucre.
Cuire à la nappe.
Ajouter la gélatine et refroidir à 30°C
Ajouter le spéculoos et la crème montée.
Monter l'entremets directement.

Appareil à pistolet rouge :

150g couverture ivoire
150g beurre de cacao
Qs. colorant liposoluble rouge

Fondre à 45°C la couverture ivoire et le beurre de cacao,
ajouter le colorant et mixer. Filtrer et utiliser directement.

Montage :

Détailler environ 12 disques de 4 cm de diamètre dans le biscuit spéculoos.

Pour l'entremets, réaliser un montage à l'envers, pocher la mousse dans le moule « russian tale » de Silikomart, chemiser les bords, puis déposer l'insert de compotée de fruits rouges.

Pocher la mousse jusqu'aux 85% du moule, déposer le biscuit lisse puis surgeler.

Démouler l'entremets surgelé, pulvériser avec l'appareil à pistolet rouge.

Avec des cornets de nappage neutre et de nappage neutre coloré rose et rouge, réaliser des points en suivant les traits des gâteaux, coller quelques morceaux de feuilles d'or.

