

Entremets sablé chocolat-caramel

RECETTE POUR 4 ENTREMETS DE Ø 18 CM



INGRÉDIENTS

Crumble

- 500 g de **préparation pour Cookies**
- 200 g de beurre

Base croustillante chocolat

- 350 g de **Fourrage croquant chocolat**
- 700 g de crumble

Crèmeux au caramel

- 150 g de sucre
- 1000 g de crème liquide à 35 % M.G.
- 200 g de **préparation pour Crèmeux Chocolat Blanc**

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

Glaçage brun

- 2000 g de **Glaçage Miroir chaud Brun**

PRÉPARATION

Crumble

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.

Base croustillante chocolat

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.

Crèmeux au caramel

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.

Mousse au chocolat au lait

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.

Glaçage miroir brun

Faire fondre le glaçage à environ 45 °C.

MONTAGE ET FINITION

À la poche, remplir les moules aux $\frac{3}{4}$ avec la mousse au chocolat au lait. Déposer les inserts de crèmeux 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. Faire un tour d'entremets en chocolat au lait et décorer avec du crumble et des tuiles de caramel.