

COTCOT LA POULE

Pour 6 moules à bombes de 1L ou 40 dômes de 7 cm de Ø.



1. **GÂTEAU DE SAVOIE (PLAQUE DE 40X60CM)**

400 g de Gâteau de Savoie Nature ancel
150 g d'œufs
200 ml de crème liquide à 35 % M.G

Mélanger tous les ingrédients 3 min au batteur, à l'aide du fouet, à grande vitesse. Etaler la pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire à 200 °C environ 10 min en four ventilé ou 12 min en four à sole. Après refroidissement, retirer le papier cuisson.

2. **FOURRAGE CROQUANT CHOCOLAT**

600 g de Fourrage Croquant Chocolat ancel

3. **MOUSSE BAVAROISE FAÇON CRÈME BRÛLÉE**

200 g de Bavarois Alaska-express Façon Crème Brûlée ancel
300 g d'eau à 20-25°C
1000 g de chantilly sucrée à 10%

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

4. **MOUSSE BAVAROISE FRAMBOISE**

150 g de Bavarois Alaska-express Framboise ancel
225 g d'eau à 20-25°C
750 g de chantilly sucrée à 10%

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

5. **COMPOTÉE DE FRAMBOISE**

500 g de Fourrage Framboise ancel

6. **GLAÇAGE BLANC**

1500 g de Glaçage Miroir à chaud Blanc ancel

Faire fondre le glaçage au micro-onde à environ 45°C.

7. **MONTAGE ET FINITION**

Détailler des fonds de gâteau de Savoie: la 1/2 à la dimension du Ø du moule et l'autre 1/2 de 9 cm de Ø. Chauffer si nécessaire le fourrage croquant chocolat au micro-ondes et en étaler 100 g sur chacun des grands fonds. Réserver au réfrigérateur. Répartir la mousse bavaroise façon crème brûlée dans les moules. Déposer les plus petits fonds de gâteau de Savoie puis répartir le fourrage framboise suivi de la mousse bavaroise framboise dans les moules. Recouvrir avec les fonds de gâteau de Savoie recouverts de fourrage croquant chocolat. Surgeler, démouler puis recouvrir de glaçage blanc à 30°C. Masquer les bords des entremets de riz soufflé caramélisé Krokella ancel. Réserver au réfrigérateur environ 15 min avant de coller les décors réalisés avec la Pâte d'Amandes Fondante Blanche 33% ancel, les colorants Sébalcé et les décors prêts à l'emploi (yeux).