

## ENTREMETS CHOCOLAT AU LAIT-MANDARINE

Pour 16 cercles de 7,5 cm de Ø et 4,5 cm de haut



### 1. **BISCUIT JOCONDE IMPRIMÉ CACAO (1 PLAQUE DE 40X60 CM)**

Masse à « imprimer » cacao :

- 25 g de beurre fondu
- 25 g de sucre glace
- 25 g de farine
- 30 g de blancs d'œufs
- 10 g de cacao en poudre

Mélanger tous les ingrédients au fouet, puis étaler la masse sur une plaque recouverte d'une toile de cuisson. Donner un effet marbré à l'aide d'un peigne puis placer au congélateur.

### 2. Biscuit Joconde :

- 250 g de Biscuit Joconde ancel
- 50 g de beurre fondu
- 100 g de jaunes d'œufs
- 150 g de blancs d'œufs

Mélanger la préparation pour biscuit Joconde, le beurre et les jaunes d'œufs 2 min au batteur, à vitesse maximale. Battre les blancs en neige puis les incorporer en deux fois au premier mélange. Sortir la plaque « imprimée » du congélateur puis étaler uniformément le biscuit Joconde. Cuire environ

8 min à 180°C en four ventilé ou 10 min à 200°C en four à sole.

Après refroidissement, retirer la toile de cuisson. Couper 16 bandes de biscuit de 3x21 cm puis détailler 16 fonds de 6 cm de Ø dans le restant du biscuit.

### 3. **MOUSSE BAVAROISE CHOCOLAT AU LAIT**

80 g de Bavarois Alaska-express Chocolat au Lait ancel

120 g d'eau

400 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 MANDARINE**

80 g de Bavarois Alaska-express Mandarine ancel

120 g d'eau

400 g de chantilly sucrée à 10%

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

### 5. **MONTAGE ET FINITION**

Disposer les bandes de biscuit Joconde dans des cercles face « imprimée » vers l'extérieur. Déposer ensuite les fonds de biscuit. A l'aide d'une poche à douille, répartir la mousse bavaroise chocolat au lait dans les cercles. Surgeler puis répartir la mousse bavaroise mandarine sur la mousse bavaroise chocolat au lait. Surgeler les entremets avant de les décercler à l'aide d'un chalumeau. Napper le dessus des entremets de Nappage Miroir à froid Chocolat ancel puis décorer avec des quartiers de mandarine.