

ENTREMETS COEUR FRUITS ROUGES « BONNE FÊTE MAMAN »

Pour 6 moules cœurs en silicone



1. **BISCUIT JOCONDE (1 FEUILLE DE 40X60 CM)**

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, le beurre et les jaunes 2 min à vitesse maximale. Battre puis incorporer les blancs en neige. Étaler la masse sur une plaque recouverte d'une toile de cuisson. 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 puis détailler 6 fonds en forme de cœur.

2. **FOURRAGE CROQUANT FRUITS ROUGES**

600 g de Fourrage Croquant Fruits Rouges ancel

3. **COMPOTÉE DE FRUITS ROUGES**

1200 g de Fourrage Fruits Rouges ancel

4. **MOUSSE BAVAROISE PISTACHE**

300 g de Bavarois Alaska-express Pistache ancel

450 g d'eau

1500 g de chantilly sucrée à 10%

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

5. **GLAÇAGE ROUGE**

1500 g de Glaçage Miroir à chaud Rouge ancel

Faire fondre le glaçage au micro-onde à environ 50°C.

6. **MONTAGE ET FINITION**

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant fruits rouges puis l'étaler sur chaque fond de biscuit Joconde en forme de cœur puis réfrigérer. Répartir la moitié de la mousse bavaroise pistache dans les 6 moules, chemiser les bords puis répartir le fourrage fruits rouges. Répartir le reste de mousse bavaroise puis terminer le montage avec les fonds de Joconde recouverts de fourrage croquant fruits rouges. Surgeler avant le démoulage. Glacer les cœurs avec le glaçage rouge à 45°C. Décorer les bords avec le Masquage Croquant Vert ancel.