

ENTREMETS FÊTE DES MÈRES

Pour 7 entremets coeurs



1. **FONDS DE MACARON**

1000 g de Macaron ancel
160 g d'eau
40 g de Colorant Rouge Sébalcé

Mélanger tous les ingrédients 5 min au batteur, à l'aide de la feuille, à grande vitesse. Dresser des fonds de macaron (2 par entremets) en forme de coeur de 18 cm de large à l'aide de la poche à douille, sur des plaques recouvertes de toiles de cuisson siliconées. Cuire à 130°C tirage ouvert, sur plaque doublée, environ 20 min en four ventilé ou 35 min en four à sole. Après refroidissement, décoller les fonds puis les retourner.

2. **MOUSSELINE VANILLE**

250 g de Mousseline ancel
625 g d'eau froide
15 g d'Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé

Verser l'eau froide dans la cuve du batteur, ajouter la préparation pour mousseline et mélanger 1 min au batteur, en première vitesse. Corner les parois puis continuer à battre 4 min au batteur, à grande vitesse. Incorporer l'extrait de vanille Tahitensis en fin de battage.

3. **MOUSSELINE FRAMBOISE**

250 g de Mousseline ancel
500 g d'eau froide
150 g de Fourrage Framboise ancel
QS de Colorant Rouge Sébalcé

Verser l'eau dans la cuve du batteur, ajouter la préparation pour mousseline et mélanger 1 min en première vitesse puis 4 min à grande vitesse. Incorporer le fourrage framboise et le colorant rouge en fin de battage.

4. **MONTAGE ET FINITION**

Sur un fond de macaron retourné, dresser des boules de mousseline à l'aide d'une poche à douille en alternant les parfums sur toute la surface du fond. Recouvrir la mousseline d'un second fond de macaron puis décorer.