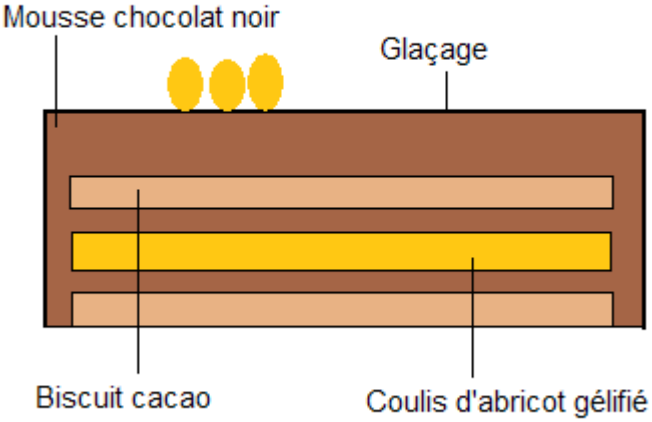
Côté Desserts

Entremets Chocolat-Abricot



Pour un cercle à mousse de diamètre 20cm :

Coulis d'abricot gélifié

200g abricots au sirop
20g sucre
2 feuilles de gélatine

Réduire les abricots en purée. Ajouter le sucre puis la gélatine hydratée et fondue à feu doux. Bien mélanger puis couler dans un cercle de 18cm. Surgeler.

Biscuit chocolat noir

4 oeufs
120g sucre
120g farine
3g levure chimique
20g beurre
25g cacao en poudre 100%
100g crème liquide 30% de MG

Monter les oeufs avec le sucre. Ajouter la farine, la levure chimique et le cacao. Bien mélanger. Ajouter le beurre fondu puis la crème montée. Couler sur une plaque 40x30cm recouverte de papier sulfurisé beurré puis cuire 10' à 180°C dans un four préchauffé en chaleur tournante. Détailler deux cercles de 18cm. Réserver.

Mousse au chocolat noir

200g crème liquide 30% de M.G.
300g chocolat noir 64% de cacao
300g crème liquide 30% de M.G.

Porter les 200g de crème à ébullition puis verser sur le chocolat en morceaux. Bien mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement fondu. Incorporer 300g de crème montée. Dresser aussitôt à la poche.

Glaçage brillance noire

150g eau
180g sucre
125g crème liquide 30% de M.G.
60g cacao en poudre 100%
3 feuilles de gélatine

Porter l'eau, le sucre et la crème à 103°C. Hors du feu, ajouter le cacao en poudre. Bien mélanger et passer au mixeur. Ajouter la gélatine hydratée puis lisser. Chinoiser puis réserver. Napper lorsque le glaçage atteint une température de 30-35°C.